
ION PARASCHIV • TRANDAFIR ILIESCU
De la hanul
ŞERBAN
VODĂ
la hotel
INTER
CONTINENTAL

de la hanul ȘERBAN VODĂ la hotel INTERCONTINENTAL

Ion Paraschiv ● Trandafir Iliescu

DE LA HANUL ŞERBAN VODĂ LA HOTEL INTERCONTINENTAL

ION PARASCHIV ● TRANDAFIR ILIESCU

DE LA HANUL ŞERBAN VODĂ LA HOTEL INTERCONTINENTAL

(Pagini din istoria comerţului hotelier şi de alimentaţie publică din Bucureşti)



EDITURA SPORT-TURISM
BUCUREŞTI, 1979

Cuvînt înainte

FRUMOASA METROPOLĂ a Bucureştilor beneficiază în prezent de cea mai bogată istoriografie locală din ţară şi de una dintre cele mai variate literaturi privind capitalele lumii. De la bătrînii cronicari, unii dintre ei erudiţi autori de cronici bucureştene, şi pînă în aceste zile ale contemporaneităţii, s-a scris o literatură vastă alcătuită din sinteze ce poartă semnătura celor mai mari istorici români, studii, broşuri, ghiduri, romane şi nuvele care surprind cu fineţe specificul vieţii acestui oraş. Volume de arheologie, de documente, însemnări ale unor călători străini sosiţi în cetatea de pe Dîmboviţa, memorii ale unor personalităţi politice sau culturale — iată o paletă, în mod sigur incompletă, de izvoare ale istoriei Capitalei. Şi tot acest material stă la dispoziţia celui care, străbătînd străzile moderne ale celui mai mare oraş românesc, descoperă ceva, acel ceva pe care socoteşte că este dator să-l înfăţişeze obştei citadine, şi nu numai ei.

Cartea pe care o deschidem acum prezintă ceva ce ne este cunoscut, în aparenţă, tuturor, lumea alimentaţiei publice ale cărei izvoare pornesc odată cu însăşi urbea descendenţilor legendarului Bucur. Căci alături de atelierele fie-

rarilor pe care arheologii le-au surprins în jurul actualei Pieţi 1848 şi le-au datat în cel de al XV-lea veac, ele putînd fi şi mai vechi, de cuptoarele olarilor de la Colţea, de scaunele măcelarilor implantate pe malul scund al Bucureştioarei, sau de prăvăliile în care se lăfăiau mărfuri aduse de la Braşov, Sibiu, Lipsca şi Constantinopol, au existat faimoasele racherii — crîşme organizate în bolţi adîncite în pămînt sau costruite din bîrne masive de lemn. Documentele le consemnează tîrziu, dar ele trebuie să fi fost prezente, după părerea noastră, încă din momentul zămislirii vieţii urbane bucureştene. Poate de aceea şi autorii volumului prefaţat aici au simţit nevoia unui capitol introductiv privitor atît la vechimea locuirii acestui centru al Cîmpiei Române, cît şi la formarea şi dezvoltarea Bucureştilor în secolele XIV—XVII. Şi bine au făcut căci lucrurile fireşti îşi au cursul lor normal ce se înfiripă şi se dezvoltă în timp, în ritm mai alert sau mai lent. Alimentaţia publică bucureşteană a contribuit şi a reflectat în acelaşi timp drumul lung prin istorie al marelui oraş de pe Dîmboviţa. Şi i-a definit, alături de stabilimentele meşteşugăreşti şi apoi industriale, marile etape ale dezvotării multiseculare. Fără nici o îndoială, cînd secolul al XVII-lea a înregistrat deschiderea marilor hanuri, în mentalitatea contemporanilor, în practica comercială a vremii s-a petrecut un salt ce anunţa vremuri noi.

Analizată în ansamblu, epoca domniilor lui Şerban Cantacuzino, ctitorul hanului ce i-a purtat numele, şi Constantin Brîncoveanu, şi el proprietar al unui celebru han, se prezintă ca purtătoare a unor germeni ce vestesc amurgul feudalităţii româneşti. Va rămîne un amurg întîrziat datorită deceniilor de domnie fanariotă. Iar stabilimentele negoţului local, inclusiv cele de alimentaţie publică, vor reflecta acest proces ce s-a menţinut în formele lui tradiţionale devenite adesea anacronice. Documentele nu ne dezvăluie, pînă către sfîrşitul secolului al XVIII-lea, nici mari transformări în zalhanalele de carne, nici crîşme deosebite, nici cafenele rupte de amprenta balcanică.

Dar cînd societatea românească, și îndeosebi cea bucureșteană, pășește pe calea manufacturieră, a negoțului larg cu Occidentul, cînd lumea își satisface gusturile rafinate cu produse sosite de pretutindeni, cînd oaspeții străini prospectează deschis sau tainic bogățiile satelor și orașelor de la Dunăre și Carpați, suflul nou *cuprinde și ramura alimentației publice. Nu poate fi vorba de o explozie, de un transplant brutal al unor practici străine, ci de o capacitate impecabilă de adaptare la noile cerințe pe care veacul al XIX-lea le-a pus în fața societății românești sau de aiurea. Or, acest salt se reflectă în mod convingător și în acest volum. Vechiul se metamorfozează sau dispare, sau în cel mai bun caz este împins spre mahalale mărginașe ce înconjură orașul. Centrul abandonează hanul și își ridică hotelul modern, crîșma face loc restaurantului, cafeneaua, deși tot cafenea, se modernizează cu mese de biliard, iar saloanele curate ale unora devin loc de întîlnire a politicienilor, scriitorilor și artiștilor vremii. Este drept că Bucureștii își conservă vechile cîrciumioare deschise din zori pînă în zorii următori la Obor, la Șosea, pe bătrînele căi ce se scutură de nesfîrșitele poduri de lemn și trec la pavajul de piatră. Și dacă cei mulți rămîn credincioși podgoriei din Dealul Bucureștilor, ce începea de la Elefterie și ținea pînă în panta Văcăreștilor sau izvoarele reci și limpezi de la Filaret, erau destui aceia care căutau grădinile de vară în fruntea cărora au rămas în memoria posterității „Unionul", „Oteteleșeanu" ș.a. În peisajul comercial al orașului își fac prezența cofetăriile, devenite de mare preț datorită priceperii unor neîntrecuți maeștri.*

De acum drumul înnoirilor este larg deschis. Este un drum pe care vor păși și autorii acestui volum, precum și mulți dintre cei amintiți cu prilejul relatării unor momente mai însemnate. Sincer, fără emfază, sînt derulate evenimente legate de marile confruntări politice, în care personalul marilor și micilor unități comerciale publice, alături de întreaga clasă muncitoare, și-a adus aportul la biruința supremă a națiunii române în acel istoric August 1944.

Ultima parte a volumului redă corolarul temei tratate în contextul contemporaneității, moment de apogeu al societății românești. Este perioada marilor unități, a diversificării rețelei de alimentație publică, a desfășurării unei activități bazate pe cerințele zilnice ale celor peste două milioane de bucureșteni, ale numeroșilor oaspeți din țară și de peste hotare.

Vor reuși autorii să convingă cititorul asupra acestui subiect tratat acum, pentru prima oară, la atari dimensiuni? Fără nici o îndoială că da. Lucrarea lor poate fi considerată răspuns la o chemare și îndatorire izvorîte din trăirea intensă a evenimentelor ce s-au derulat timp de mai multe decenii și în iureșul cărora s-au găsit Ion Paraschiv și Trandafir Iliescu. Ei nu sînt oameni de condei, deși în cariera lor au împletit admirabil profesii diferite, unele în directă legătură cu tema tratată, altele slujind grija pentru tezaurul arhivistic al patriei. Poate de aici irump farmecul și stîngăcia, redarea uneori sentimentală a faptelor, creionarea unilaterală a unor titani ai culturii românești, oameni politici, diplomați sosiți din marile metropole ale lumii în restaurantele sau cofetăriile bucureștene. Întregul mănunchi de personalități nu apar în tainice dispute politice sau în șocante ședințe academice, ci în universul tihnit, sau aparent tihnit, al modernelor restaurante, în marile sau cochetele grădini, în cafenelele celebre ce înnobilează bulevardele centrale ale capitalei. De fiecare dată personajele acestea, cu talentele și cu tarele lor, apar înconjurate de oameni de rînd, consumatori obișnuiți sau ocazionali, rapsozi populari, în cuvîntul și în verbul cărora erau stigmatizate ipocrizia, lașitatea și cupiditatea celor ce formau fauna unităților selecte de alimentație publică bucureșteană de altădată.

Volumul, așa cum a fost elaborat, interesează un cerc larg de cititori. Cît privește acuratețea informațiilor, un lucru este cert: el pune în circuit public un anume material arhivistic care dezvăluie trăsăturile ma-

jore ale societății bucureștene în ceea ce privește tendința de îngemănare a moștenirii străbune cu noul izvorît din creativitatea culinară recunoscută pentru Bucureștii tuturor timpurilor. O carte care se citește cu plăcere și în paginile căreia se găsește ceva din farmecul de ieri și de azi al capitalei socialiste.

Dr. PANAIT I. PANAIT

Către cititor

CARTEA DE FAŢĂ este rodul unei pasiuni. Al pasiunii autorilor care, timp de mai mulţi ani în şir, au făcut investigaţii de teren, au cercetat în arhive şi biblioteci, au stat de vorbă cu nenumăraţi oameni ce, într-un fel sau altul, le-au putut furniza date, informaţii, amănunte revelatoare, privind vasta şi deloc uşoara întreprindere a conceperii şi elaborării unei lucrări despre hanurile şi restaurantele Bucureştiului.

Gîndită aidoma unei călătorii în istoria spaţiilor de cazare şi a localurior de alimentaţie publică din vechime şi pînă azi, cartea noastră se vrea totodată şi o originală fereastră către ambianţa, atmosfera, obiceiurile şi oamenii Bucureştiului de altădată — aşa cum ni l-au păstrat fotografiile de epocă, menţiunile documentare, însemnările şi amintirile scriitorilor sau ale cititorilor de la noi şi de aiurea.

Fără a viza doar un simplu colaj de citate şi fără a aluneca în anecdotică de dragul anecdoticii, rîvna noastră s-a consumat mai ales în conturarea unui fir cronologic care — departe de a fi istorie aridă şi greoaie, interesînd un cerc restrîns de cititori — în final poate oferi o panoramă cu-

prinzătoare a evoluției comerțului hotelier și de alimentație publică din București.

Dorind să prezentăm și o serie de particularități ale gastronomiei românești — de mare și bun renume peste hotare— am recurs și la creionarea unor portrete de ospătari și cofetari care au ridicat meseria lor la rang de artă, înscriindu-și numele la loc de cinste într-o eventuală istorie a acestor profesii.

Cartea nu se vrea, însă, un îndreptar tehnic și nici o simplă istorie. Invitîndu-ne cititorii la o călătorie în lumea de altădată, dar și în cea de azi a capitalei noastre, vrem totodată să reliefăm și preocuparea ce a existat dintotdeauna pentru lărgirea, diversificarea, îmbogățirea rețelei de cazare și alimentație publică — în virtutea tradiționalei ospitalități a bucureșteanului, ca și a românului în general.

Dată fiind noutatea „temei" pe care ne-am propus-o, ne exprimăm speranța că ea îi va interesa în egală măsură pe specialist, ca și pe nespecialist, pe cititorul vîrstnic căruia i se oferă prilejul să-și reamintească Bucureștiul tinereții sale, ca și pe cel tînăr — dornic să descopere, dintr-un unghi nou, orașul cunoscut pînă acum din stampe și din paginile unor scriitori ai vremii. Firește că n-am putut folosi decît o parte din vastul material investigat (celor interesați de aprofundarea „itinerarului" propus de noi le oferim la finele volumului o bibliografie cuprinzătoare) și că n-am identificat toate clădirile care și-ar fi meritat, poate, un loc în cartea noastră. Firește că nu ne-am oprit decît la unitățile cele mai reprezentative și că istoria realizată aici poate fi oricînd — grație ulterioarelor descoperiri arheologice și nu numai arheologice — susceptibilă de îmbogățire la o eventuală viitoare ediție.

Pentru a duce la bun sfîrșit întreprinderea noastră, ne-au fost de un real folos, pe lîngă bibliografie și datele culese din arhive și muzee, informațiile, lucrările aflate în manuscris, fotografiile și materialele documentare primite de la un număr mare de oameni. Ne facem o datorie de onoare de a le insera numele în semn de mulțumire : arhitect I. Sachelarie, prof. univ.

Sabin Antonescu ; I. Fotescu, Nucu Andreescu, Gheorghe Bucur, Vasile Stănescu, directorul complexului Intercontinental Gheorghe Leonte, Dana Belei, foştii sau actualii lucrători din sectorul hotelier şi de alimentaţie publică : Moise Ghiţă (Sasu), Moise Cornel, Moise Oprişan, Dumitru Avrami, Jean Bălan, Stănciulescu Mihai (Mişu), Stoica Ion, Romulus Poştei, Aramă Nicolae, Ilie Dinuţ, Nae Alexe, Ilie Comănici, Wiener Frantz, Vily Welvart, Wax Laioş, Nicu Popa, Dumitru Conti, Jean Panaitescu, Gheorghe Chiţu, Ştefan Marinescu, Axente Tempea, Petre Agrigoroaiei, Gheorghe Geogea, Gheorghe Bratu, Ştefan Lăzărescu, Gheorghe Matei ş.a.

AUTORII

Vechiul București și hanurile sale

LA CE SE VOR FI GÎNDIT cu deosebire cronicarii domnești ai veacului al XVI-lea atunci cînd consemnau în scrierile lor denumirea de „minunată cetate" pentru străvechea așezare de pe malurile Dîmboviței este greu de spus. Dar fără îndoială că motive vor fi avut din plin de vreme ce atributul amintit nu se întîlnește întîmplător și nici doar în două-trei lucrări ori numai la unul dintre cronicarii viețuind la curte, iar dacă — vorba lui Eminescu despre Negruzzi — vom încerca, fie și fugar, să ștergem colbul de pe cronice bătrîne, vom afla că Bucureștiul de azi a fermecat dintotdeauna călătorul poposit aci de pe meleaguri românești ori venit de aiurea din lume. „Din frunte — zice Chesarie Daponte, fost ucenic al școlii de la Văcărești și ajuns secretar domnesc — ca din răsărit apare strălucitul București, auritul București, superbul și prea gloriosul tron al domnilor valahi". Scrisoarea lui, datată 18 august 1759, poate aparține însă oricărui peregrin de dinaintea ori de după ziua menționată, fiind doar una din zecile și sutele de mărturii despre bunul renume al vechii cetăți a legendarului Bucur.

Cititorul de azi, mai vîrstnic ori mai tînăr se poate întreba cu legitimă curiozitate:

În ce a constat, oare, farmecul dintotdeauna al acestei milenare aşezări ? Să fi avut ea un aspect atît de pitoresc şi de primitor încît să fi fermecat privirile celor ce-i treceau pragul şi-i deveneau — pentru mai scurt sau mai lung timp — oaspeţi ?

Ne este greu, nouă, ca şi altora dealtfel, să dăm un răspuns precis. Cert este, însă, că oraşul acesta a avut dintotdeauna locuitori minunaţi, meşteşugari neîntrecuţi, negustori cu faimă ajunsă pînă departe peste hotarele ţării, cărturari care i-au sporit şi purtat gloria prin veacuri, oameni care i-au mărit — cu puterea braţului şi isteţimea minţii — zestrea, întărindu-l, înfrumuseţîndu-l cu fiecare generaţie, odată cu dragostea lor lăsînd urmaşilor şi dorinţa de a-i creşte puterea şi farmecul.

Zăbava creionării — fie şi în fugă, prin cîteva linii de portret — a imaginii Bucureştiului trebuie să fie, înainte de toate, şi o călătorie în istorie. Într-o istorie plină de fapte revelatoare, apte să pună în lumină şi să explice, ele singure, chipul, evoluţia şi configuraţia cu totul aparte a capitalei de azi.

Vom face, de aceea, călătoria noastră în timp, prin prisma şi din unghiul de vedere al celui ce caută originile — cîte pot fi ele descoperite — unei milenare ospitalităţi româneşti, manifestată prin grija cu care gazda îşi primeşte musafirii, creîndu-le ore şi zile de şedere cît mai plăcute.

Ce ştim însă despre vechii locuitori ai Bucureştiului ?

Arheologii au demonstrat mai demult că spaţiul dintre albiile Dîmboviţei şi Colentinei a fost locuit de om de circa 150 000 de ani şi că Bucureştiul se înscrie printre puţinele capitale europene în care comunităţile omeneşti s-au succedat din paleolitic pînă azi cu o continuitate incontestabilă.

Dealtfel din toate marile etape ale istoriei sud-est europene s-au păstrat mărturii arheologice şi pe teritoriul vechii vetre a Bucureştiului. Resturi de locuinţe, unelte, necropole, vase de lut din diferite etape alcătuiesc dovada materială a continuităţii amintite. Venind din îndepărtata vreme a traco-geţilor, din perioada romană ori de mai aproape de noi, mărturiile menţionate

scot în evidență și un adevăr istoric esențial: aflați la răscruce de drumuri, locuitorii de aici nu și-au părăsit niciodată vatra străbună deși au fost în repetate rînduri călcați de dușmanii atrași de rodul și bogăția pămîntului. Ei și-au refăcut mereu casele și gospodăriile, fiind întotdeauna gata să ia viața de la început. Și-au consolidat satele, și-au făcut cuptoare pentru ars vasele — așa cum s-au descoperit la Străulești, la Fundeni sau Crîngași. La cîțiva metri de albia rîurilor ei și-au săpat fîntîni — după modelul celei descoperite în cartierul Străulești și datînd din secolele III—IV e.n.

Pe fundul ei s-au mai păstrat încă, intacte, o sfoară de cînepă și un căuș de lemn. Tot datorită mărturiilor date la iveală de uneltele arheologilor, astăzi știm cu precizie și din ce consta hrana acelor îndepărtați strămoși ai noștri. Ei consumau pîine din grîu, carne de vite cornute mari, de oi, de capre și porci. În ce privește vînatul, cel mai des erau vînați mistreți și iepuri. De asemenea, se consuma carnea provenind de la păsările de curte și de la peștii prinși în apele și bălțile din apropiere. De fapt indicii despre pescuit avem încă din epoca pietrei șlefuite, din neolitic, pentru ca mult mai tîrziu, în perioada cuprinsă între secolele al XV-lea și al XVII-lea prezența solzilor de crap să fie foarte des semnalată pe arii teritoriale întinse.

Bogăția naturii înconjurătoare, blîndețea climei și generozitatea locurilor au determinat existența continuă a unor formațiuni pe vatra viitorului București. Procesul istoric care a premers întemeierii propriu-zise a cetății a fost îndelungat și de aceea și data exactă la care a luat ființă orașul este dificil de stabilit chiar de specialiști și cu atît mai puțin de neavizați.

Păstrîndu-ne în domeniul atestărilor scrise — deși mult mai tîrzii decît cele arheologice — vom aminti și că pe la 1605 Giacomo di Pietro Luceari scria, într-o carte tipărită la Veneția, că Negru Vodă a zidit la București, ca și la Cîmpulung, Tîrgoviște și Buzău, o cetate din cărămidă. Pe la 1820 consulul britanic în capitala Țării Românești consemna pentru întîia oară

— într-o lucrare apărută la Londra — legenda întemeierii oraşului de pe Dîmboviţa de către ciobanul Bucur. Mai recent, însă, au fost descoperite însemnările unui călător străin care, trecînd prin Bucureşti în 1761, a reţinut din spusele locuitorilor că oraşul ar fi fost întemeiat de Bucur păstorul sau haiducul la o dată necunoscută. Bucur este un nume destul de des întîlnit în onomastica mai veche şi, dacă e să dăm crezare ipotezelor filologice, el ar proveni din fondul lexical geto-dacic, ceea ce măreşte şi mai mult domeniul aproximărilor privind epoca exactă în care a trăit legendarul cioban şi locul din care ar fi descins aici.

Ceea ce se poate afirma cu certitudine este că studiul izvoarelor arheologice şi al documentelor scrise dovedeşte faptul că tîrgul şi apoi oraşul de reşedinţă nu s-au întemeiat ca urmare a emiterii unor hrisoave domneşti, cum s-a întîmplat în cazul altor aşezări româneşti, ci în urma unui îndelung proces istoric. La baza viitoarei localităţi urbane a stat puternica concentrare de sate, ce ocupau toate cursurile de apă. Pe actualul teritoriu al Bucureştilor sînt atestate circa 60 de sate, dar numărul lor trebuie să fi fost cu mult mai mare. Toate aceste colectivităţi au simţit la un moment dat nevoia unui loc de schimb şi desfacere a produselor lor agro-pastorale sau obţinute din îndeletnicirile gospodăreşti. Ele erau schimbate pe unelte agricole, pe arme necesare apărării în faţa năvălitorilor străini, pe stofe şi ţesături, pe vase de ceramică ori obiecte de podoabă — toate aduse aci de negustorii din străinătăţi.

Nucleul propriu-zis al oraşului s-a constituit în jurul Curţii Vechi, a cetăţii de aici ale cărei vestigii, datînd din secolul al XIV-lea, au fost descoperite în urmă cu cîţiva ani, cu ocazia săpăturilor arheologice din zonă.

Treptat-treptat în jurul amintitei cetăţi a luat fiinţă tîrgul cu uliţele lui mari şi mici, cu dughene, cu case de negustori, de meşteşugari, de dregători, ostaşi şi plugari. De bună seamă că aşezarea se va fi dezvoltat şi va fi devenit curînd înfloritoare de vreme ce Vlad Ţepeş s-a hotărît s-o transforme în reşedinţă voievodală din care putea, dealtfel, să observe mai uşor decît

de la Tîrgovişte mişcarea trupelor otomane de la Dunăre. Din atari motive, la care se adaugă şi situarea urbei la întretăierea unor importante drumuri comerciale, Vlad Ţepeş construieşte în 1458—1459 — de data aceasta din bolovani de rîu — o a doua cetate, mai mult o construcţie pentru adăpostirea voievodului decît o fortăreaţă în faţa inamicului.

Ultimii ani de domnie Vlad Ţepeş şi-i petrece în Bucureşti. Unul din actele emise de el la 20 septembrie 1459 cuprinde şi cea mai veche atestare scrisă, cunoscută pînă în prezent, a numelui de Bucureşti. În noua reşedinţă a Ţării Româneşti, va descinde în 1473 Ştefan cel Mare, domnul Moldovei, însoţit de oşti moldo-transilvănene.

Ştirile cuprinse în documente şi cronici, coroborate cu descoperirile arheologice, permit unele concluzii privind oraşul din secolele XV—XVI. Din jurul Curţii Domneşti se ramificau principalele căi de legătură cu ţara : Podul Calicilor — ce pornea spre Craiova şi Mehedinţi, Podul Şerban Vodă (denumire mai tîrzie — n.n.) ce se îndrepta spre Giurgiu şi de aici spre Orient, Podul Mogoşoaiei ce unea oraşul cu Tîrgovişte. În afara acestora mai exista şi un alt mare drum de importanţă locală, dar vital, pentru oraş — Podul Tîrgului de Afară (azi Calea Moşilor). Pe el mergeau bucureştenii spre tîrgul în care locuitorii satelor din jur îşi aduceau produsele agricole sau gospodăreşti spre a fi desfăcute. Între aceste artere era un adevărat păienjeniş de uliţe, cele mai importante fiind numite „uliţe mari". Aici se aflau Uliţa Mare sau Lipscani, dar şi Uliţa Mare din Şelari sau Uliţa Domnească (azi str. 30 Decembrie).

Micile străduţe-ulicioare păstrau denumirea celui către care se îndreptau, locuitor mai vechi şi foarte cunoscut şi care avea casa aşezată cel mai departe. Clădirile — de un cat sau două — se deosebeau puţin de cele de la ţară, fiind prevăzute cu pivniţe încăpătoare în care erau depozitate alimentele şi butoaiele de vin şi de ţuică. Şurile de fîn, care pot părea astăzi o curiozitate, dar care vorbeau şi ele de caracterul

agrar al aşezării, ocupau o bună parte din centrul oraşului şi s-au păstrat pînă prin secolul al XIX-lea.

Nucleul urban, constituit în jurul Curţii Domneşti, era alcătuit din meşteşugari şi negustori, iar pe unii dintre ei îi găsim grupaţi în branşe. Bunăoară, spre actualul spital Colţea trebuie să fi locuit olarii, un cuptor al lor descoperindu-se în chiar incinta actuală a spitalului. Ceva mai sus, pe malul Bucureştioarei, erau săpunarii, iar pe terenul din spatele ansamblului Colţei se aflau scaunele de carne. La intersecţia extremei estice de azi a străzii Lipscani cu B-dul 1848 locuiau meşteşugarii în fier. Cuptoarele lor au fost semnalate pînă în zona bisericii Răzvan.

Cum este şi de aşteptat, activitatea comercială se desfăşoară tot în zona centrală, prăvălii şi magazine de toate soiurile — în care se vînd produse autohtone dar şi mărfuri aduse din Braşov şi Sibiu, dar şi de mai de departe, de la Lipsca şi din Orient — împînzesc uliţele şi ulicioarele care-şi iau numele (unele păstrate pînă azi) de la negustorii care le ocupau: Blănari, Cavafi, Lipscani.

De remarcat că prezenţa meşteşugurilor legate de ceea ce azi numim industria alimentară era şi ea pregnantă. Documentele vremii, multe la număr, vorbesc adesea despre mori şi morari, despre brutari, măcelari, despre berari. Bunăoară un anume maistor Mihai este amintit încă la 1587, iar la 1590 undeva se scrie despre jitniţa domnească, unde erau rumenite pîinile pentru Curtea Domnească. Un secol mai tîrziu, la 1687 aflăm că brutarii aveau un fel de breaslă peste care era căpetenie un anume Nan.

Cu trecerea timpului numărul specialiştilor din sectorul alimentar menţionaţi în acte oficiale creşte — consecinţă firească a dezvoltării oraşului şi a sporirii nevoilor sale legate de aprovizionare şi de servire a populaţiei.

La Curtea Domnească, dar şi pentru bucureşteni, lucrau din plin bucătari, primul cunoscut fiind „Ianăş bucătarul din Bucureşti", meşterii în dulceţuri, plăcintarii, colivarii. Ceva mai tîrziu şi tot în zona centrală

se deschid și primele cafenele. Înmulțirea meșteșugarilor impune tot mai stringent și necesitatea organizării în bresle. Primele bresle bucureștene, consemnate în actele păstrate pînă în prezent, sînt cele ale bărbierilor (1668) și croitorilor (1671), dar și cei ce lucrau în domeniul alimentației publice trebuie să fi fost organizați astfel dat fiind numărul lor mare.

Pentru ceea ce ne-am propus a urmări în paginile cărții noastre, secolul al XVII-lea (și mai ales a doua lui jumătate) reprezintă o perioadă importantă. Acum apar pentru întîia oară în istoria comerțului, și totodată a turismului bucureștean, primele hanuri. Potrivit documentelor cel mai vechi dintre hanuri pare a fi cel aparținînd lui Manole Zaraful, situat în zona centrală a orașului.

Este epoca de pionierat, ca să spunem așa, iar încercările de a deschide hanuri nu vor fi fost puține. Cum, însă, o atare întreprindere cerea în primul rînd investiții bănești serioase și abia mai apoi chemare și îndemînare într-ale comerțului, tentației nu-i puteau da curs decît cei mai mari dintre marii boieri ai țării. Numele tuturor nu ni s-au păstrat. Cert este că dintre hanurile din acea vreme, cele mai vestite ajung — grație numărului mare de călători pe care-i puteau găzdui, oferindu-le condiții bune de locuit — cele ridicate prin grija și cheltuiala domnitorilor de atunci. Dealtfel, ctitoriile respective le-au purtat și numele: Șerban Vodă și Constantin Brîncoveanu.

Marele han al lui Șerban Vodă a fost ridicat între anii 1683 și 1687 pe locul unde se afla un grup de prăvălii, în așa-zisul Tîrg de Sus, lîngă biserica lui Ghiorma Banul. Construcția se întindea pe un spațiu destul de mare și care ar corespunde, în linii mari, cu porțiunea de teren ocupată azi de Palatul Băncii Naționale a R.S.R. din str. Lipscani. Dealtfel sub unul din trotuarele străzii amintite au fost descoperite recent — cu ocazia unor lucrări edilitare — rămășițe din latura de sud a vestitei construcții. Zidurile cercetate erau făcute din cărămidă îngustă, bine arsă, prinsă cu mortar rezistent, și aveau 1 m grosime, fiind puternice

şi solide aidoma celor de la incintele unor mănăstiri ori biserici.

Dintr-o fotografie făcută pe la 1860 ne putem forma o idee despre aspectul şi dimensiunile hanului Şerban Vodă. Era o clădire cu un singur etaj, fără particularităţi arhitecturale. În partea centrală — construcţia în linie dreaptă, tip vagon, este aşezată pe latura unei curţi mari în care probabil staţionau carele şi trăsurile oaspeţilor — la parter se văd cîteva arcade simple, sprijinite pe stîlpi mari, iar la nivelul superior, ferestrele obişnuite se înşiră unele după altele ca la o casă obişnuită.

Folosit ca loc unde drumeţii îşi aveau asigurate cazarea şi masa, hanul Şerban Vodă — ajuns repede vestit pînă dincolo de hotarele Ţării Româneşti — este mai întîi un centru comercial important. Din reclamele vremii aflăm că aici se puteau cumpăra oricînd articole de băcănie, tutun, lichioruri fine, rom englezesc şi de Jamaica etc. De asemenea se puteau găsi mărfuri sosite din Transilvania, Austria, Saxonia şi chiar din Orient.

Aflat în plină activitate, hanul Şerban Vodă este pustiit în 1704 de un puternic incendiu. Multe din mărfurile aflate în încăperi, pivniţe şi prăvălii au pierit odată cu actele chiriaşilor (printre care mărturiile epocii spun că se afla şi un vătaf de măcelari). Ulterior Constantin Brîncoveanu contribuie la refacerea ctitoriei unchiului său Cantacuzino, în aşa fel încît, către sfîrşitul secolului al XVIII-lea, un călător străin, F. J. Sulzer, îl consideră hanul cel mai important din cele şapte mari hanuri ale Bucureştilor. Este, de fapt, perioada de aur a hanului fiindcă în august 1804 el arde din nou, iar în 1838 marele cutremur care a afectat întregul Bucureşti îl zguduie din temelii şi-i produce mari stricăciuni. Un document din 1823 consemna în acest han nu mai puţin de „45 de case" (camere, peste 26 de magazii şi 17 bucătării).

Nu deţinem documente în care să fie menţionată data pînă la care a funcţionat bătrînul han. Dar se pare că — şubrezit şi depăşit în ce priveşte condiţiile



Hanul Șerban Vodă, a cărui clădire se afla pe locul actualului palat al Băncii Naționale (Vedere de pe la 1860).

de confort de către alte unități apărute între timp — el și-a închis porțile la puțină vreme după cutremurul amintit.

Un al doilea mare han Bucureștiul l-a datorat lui Constantin Brîncoveanu și a fost construit în jurul bisericii Sf. Gheorghe Nou, ctitorie a aceluiași nefericit domnitor.

Clădirile și incinta hanului ocupau un spațiu întins, una din laturi (cea de vest) aflîndu-se cam pe actualul loc al liniei de tramvai, cea de nord fiind la marginea parcului de azi, iar cea sudică atingînd capătul străzii Lipscani.

Supranumit și Hanul Toptangiilor și avînd peste două sute de camere, ctitoria brîncovenească de aci s-a bucurat de un dever mare pe întregul parcurs al existenței sale, faima ducîndu-i-se în multe țări. De fapt, florentinul Anton Maria del Chiaro, secretarul lui Brîncoveanu, omul care ne-a lăsat multe informații privind arhitectura, obiceiurile și atmosfera epocii, scrie despre hanurile românești (și, desigur, se gîndește mai întîi la cel de la Sf. Gheorghe Nou) că

„aveau curţi mari, pătrate, cu ziduri înalte şi tari de jur-împrejur, cu porţi groase de stejar, căptuşite cu fier, legate cu piroane, şine şi lanţuri, cu clopotniţe deasupra gangului; în mijlocul curţii biserica ocolită de case tari, de zid, compartimentate unele lîngă altele, fiecare cu pivniţă adîncă, cu magazie boltită, cu uşi de fier scoase pe o galerie, cu arcade pe coloane de piatră, cu capiteluri deasupra, cu odăi toate cu perdele şi cu uşile pe un pridvor care ocolea hanul dintr-un capăt într-altul comunicînd cu două scări mari acoperite, faţă în faţă una cu alta."

Ca şi dincolo, la hanul Şerban Vodă, şi aici, la Sf. Gheorghe Nou, poposesc negustori din toată lumea, se vinde, se cumpără, se încheie afaceri, se rămîne peste noapte ori se păstrează în siguranţă banii, bijuteriile ori mărfurile scumpe.

Hanul e un bun loc de adăpost în faţa hoţilor sau, în vremuri de restrişte, în faţa altor nesăţioşi ce rîvnesc la averile altora. Fiindcă, zice acelaşi Maria del Chiaro scriind despre hanurile epocii: „...într-acele se refugiau creştinii, într-acele pivniţe şi bolţi îşi închideau giuvaerurile, şalurile, argintăria şi banii în timp de răsmeriţă, băjenie, de foc şi de sabie".

Începînd cu cel deschis de Şerban Vodă, numărul hanurilor bucureştene creşte mereu — pe potriva creşterii activităţii comerciale şi a dezvoltării oraşului (care este vizitat de tot mai mulţi călători şi căutat de tot mai mulţi negustori). Din datele furnizate pînă acum de istorie şi arheologie reiese că numai pe teritoriul Curţii Vechi au funcţionat peste 20 de hanuri. Lor li s-au adăugat, treptat, cele de pe Podul Mogoşoaiei (actuala Cale a Victoriei), de pe Podul Şerban Vodă (Calea Şerban Vodă de azi), de pe Podul Tîrgului de Afară (Calea Moşilor, n.n.) şi altele. Ca dimensiuni şi ca pondere în viaţa comercială a oraşului, cele mai puternice au rămas: Hanul Şerban Vodă, Hanul Sf. Gheorghe Nou, Hanul Gabroveni, Hanul cu Tei, Hanul Colţei, Hanul Zamfir, apoi cele de pe Podul Mogoşoaiei: Hanul Constantin Vodă, Hanul Sf. Ioan cel Mare, Hanul Zlătarilor, Hanul Damari, Hanul Filipescu,

Hanul Dedu, Hanul Filaret Mogoşoaia, Hanul Creţulescu, Hanul Trăsni ş.a.

După scoaterea la mezat a Curţii Domneşti în 1798, pe terenul acesteia vor apare alte hanuri în fruntea cărora se vor situa Hanul Manuc, Hanul Roşu, Hanul Verde ş.a. Unele dintre ele s-au păstrat pînă în zilele noastre ca nişte preţioase moşteniri, fiind restaurate cu grijă de către municipalitate şi redate circuitului comercial. Altele sînt în curs de restaurare ori s-au mistuit pentru totdeauna. Printre acestea din urmă se află şi marele han Şerban Vodă de la care nu s-au mai păstrat decît puţinele mărturii ale contemporanilor şi unele rămăşiţe de fundaţie.

Vremea a înghiţit mai toate vechile hanuri ale Bucureştiului. Totuşi cîteva s-au mai păstrat pînă azi şi — graţie noii politici comerciale a municipalităţii — ele au fost sau sînt pe cale de a fi renovate, redîndu-li-se funcţia avută iniţial. Dintre cele mai mari şi mai vechi, refăcute şi redate circuitului comercial, sînt de menţionat hanurile Gabroveni, Manuc, Hanul cu Tei. În legătură cu primul s-au purtat şi se mai poartă încă discuţii între istorici. J. C. Flachat, secretarul cancelariei lui Constantin Mavrocordat, descrie respectiva construcţie ca fiind „o mare clădire pătrată, cu prăvălii de jur-împrejur ca în pieţe", însă cercetările arheologilor au condus la concluzia că actuala clădire este mai nouă, datînd de la începutul secolului al XIX-lea.

Unind strada Lipscani cu strada Gabroveni, clădirea menţionată — care ocupă un mare spaţiu şi interesează atît pentru istoria, concepţia şi aspectul său arhitectonic — se află în restaurare.

Celălalt mare han — cu o istorie pare-se mai bogată — deseori menţionat în mărturiile călătorilor străini, dar şi în documentele interne, bucureştenii îl datorează lui Emanuel Mîrzaian bey, cel cunoscut în epocă şi în posteritate sub numele de Manuc. Hanul s-a ridicat în colţul de sud-est al Curţii Domneşti, înscris

fiind într-un plan pătrat, cu o singură poartă de intrare şi avînd subsol, parter şi un singur etaj.

Ca loc de tranzacţii şi de popas, hanul a suscitat de la început şi pînă azi un mare interes din partea călătorilor, şi de aceea „răsfoirea" cîtorva din principalele pagini ale istoriei sale ni se pare mai mult decît necesară. Aci, în curtea edificiului care va fi uimit ochii peregrinilor prin Bucureşti, au sosit, de-a lungul a peste şapte decenii, negustori din toată Europa şi chiar din Orient. Ei aduceau tot felul de mărfuri pe care le vindeau pe loc ori le transportau mai departe. Despre volumul unora dintre ele ne putem face uşor o idee, fie şi numai menţionînd că printre descoperirile recente se află şi un depozit de ulei avînd o capacitate de peste 2000 de litri.

Referindu-se la dimensiunile şi aspectul general al hanului, francezul Vaillant scria pe la 1841 că dacă ar fi îngrijit ar oferi priveliştea cea mai pitorească din Bucureşti.

Numai cîţiva ani mai tîrziu, pictorul A. Lancelot — de la care ne-a rămas şi o frumoasă vedere a curţii interioare a hanului — arată că „cele două rînduri de galerii, care leagă cele patru corpuri ale clădirii sub un acoperiş înălţat şi cu bîrne profilate şi scara cea mare cu parapet dublu ce serveşte ambele etaje sînt împodobite cu coloane şi balustrade de un gust încîntător şi cu o lucrătură îndemînatecă. S-ar putea zice că este un palat de lemn şi ar merita să fie restaurat". În acea perioadă hanul cuprindea la subsol 15 pivniţe, la parter 23 prăvălii, 2 saloane mari, 10 magazii şi 20 de odăi, iar la etaj 107 odăi. Era un adevărat complex comercial unde se puteau procura diverse produse alimentare şi articole textile, ori produse farmaceutice.

După fuga misterioasă a lui Manuc bey din Bucureşti, hanul trece prin mai multe mîini. Astfel, din unele documente păstrate la Academia Română aflăm că Hanul Manuc intrase în 1825 în arenda pitarului Dimitrie Iconomidis — grec de origine, care mai tîrziu şi-a zis Economu. Dintr-unul din contractele de închiriere din acea vreme reiese că hanul avea o cafenea, o cofetărie, un birt şi o cîrciumă.

La Hanul Manuc se găteau și se serveau pe atunci, cum era și firesc, mîncăruri preparate după rețete proprii, autohtone, sau după unele inspirate din gastronomia popoarelor cu care aveam legături directe. Cel mai adesea însă, călătorilor li se ofereau delicioase mîncăruri potrivit rangului pe care-l aveau și de aceea azi, citind o asemenea listă de bucate, ne putem da ușor seama cam ce fel de clientelă avea Hanul Manuc în perioada sa de glorie. Iată, spre edificare în ce consta menu-ul unei zile :

1. *Salata arnăuților*
2. *Salata băcanilor*
3. *Salată bizantină cu limbă*
4. *Salata sacagiilor*
5. *Salata tăbăcarilor*
6. *Salata tîrgoveților*
7. *Salata turcească*
8. *Vinete Imam Baialdîn*
9. *Vinete orientale*
10. *Vinete à la turque*
11. *Crap copt à la Snagov*
12. *Zacuscă à la Manuc*
13. *Gustarea lui Bachus*
14. *Omleta covacilor*
15. *Ochiuri mocănești*
16. *Ciorbă domnească de burtă*
17. *Ciorba mezelarilor*
18. *Supă măcelărească*
19. *Supă turcească de miel*
20. *Gîscă sau rață à la Valahia*
21. *Pilaf oriental*
22. *Varză haiducească*
23. *Sărmăluțe mincinoase*
24. *Frigărui orientale.*

După abdicarea lui Cuza Vodă, la Hanul Manuc îl găsim și pe Anghelache, fostul bucătar domnesc — acum proprietarul unui căutat birt la care dejunau, între alții, și N. T. Orășanu, Ion Ghica, Anton Pann, N. Filimon. Între două feluri de mîncare și un vin rubiniu, cunoscuții clienți se delectau ascultînd cobzele și viorile

trupei lăutăreşti condusă de vestitul, pe atunci, Ochi Albi, ori priveau spectacolele de teatru ale trupei Fani Tardini.

Dar în lunga sa existenţă Hanul Manuc a avut şi un important rol în viaţa economică, politică şi social-culturală a Bucureştilor. Din documentele vremii aflăm că la 26 mai 1812 în sala de recepţii a Hanului Manuc se încheie cunoscuta pace între ruşi şi turci, fiind semnată în numele „Majestăţii sale sublime şi prea puternice, împăratul tuturor ruşilor", de către generalul Kutuzov, iar în numele „Fericirii sale, puternicul împărat al otomanilor" de către „ilustrul Ahmed Paşa, mare vizir şi generalisim al armatei imperiale".

Ceva mai tîrziu, pe la 1870, proprietarul din acea vreme, Lambru Vasilescu, repară, transformă şi botează Hanul Manuc cu un nume patriotic : „Dacia".

În 1879 cunoscutul actor I. D. Ionescu deschide aci un teatru de vară, iar mai tîrziu marele Grigore Manolescu şi trupa sa prezintă spectacole la care se îmbulzeau bucureştenii cu mic cu mare, de la vlădică pînă la opincă.

După aproape două decenii, către sfîrşitul secolului al XIX-lea şi începutul secolului al XX-lea, sala „Dacia" devine loc de întruniri publice. Aici şi-au etalat talentele lor oratorice Tache Ionescu, N. Fleva, Barbu Delavrancea, Titulescu. Şi tot aci veneau muncitorii să-i asculte pe Dobrogeanu Gherea, I. C. Frimu, Alecu Constantinescu ş.a.

Din 1900 şi pînă în 1948, Hanul Manuc a funcţionat ca hotel cunoscut sub numele de „Dacia", pentru ca în anul 1967 să se înceapă o serie de lucrări de restaurare atît pe baza desenelor şi gravurilor vremii, cît şi a unor studii de arheologie şi de arhitectură. În iulie 1971, complet refăcut şi redînd cu fidelitate atmosfera şi ambianţa epocilor trecute, Hanul Manuc şi-a redeschis porţile ca hotel şi restaurant, redevenind ceea ce a fost iniţial — un loc de popas foarte căutat şi apreciat de călătorii care vizitează Capitala.

În cadrul complexului Manuc funcţionează mai multe unităţi : un hotel de categoria I cu 32 de ca-

mere și 59 locuri cu o parte din camere mobilate în stil național, iar altele în stil Biedermayer ; un restaurant cu două saloane (unul destinat organizării de recepții și banchete). Restaurantul dispune și de două terase de vară amenajate pe ceardacurile hanului, cu un număr de 400 locuri. În grădina de vară (care are un număr de 320 locuri) din curtea interioară a hanului se află un chioșc unde se prepară în fața clienților pui și alte preparate la frigare. În unitățile hanului se servesc mîncăruri specifice Bucureștilor de altădată, pregătite pe baza rețetelor orientale și românești, păstrate în arhive. Hanul mai dispune de un bar de zi, de o patiserie-simigerie, de diferite magazine de artizanat.

Complexul Manuc cuprinde și „Cafeneaua veche", una din cele mai vechi cafenele bucureștene (situată în imediata apropiere, în str. Covaci nr. 16), dotată cu

Hanul Manuc după restaurarea din 1971.



jocuri mecanice şi cu o sală unde se pot servi specialităţi de cafea, preparate de cofetărie şi dulceţuri româneşti.

În 1833 în peisajul comercial al Lipscanilor a apărut un nou han — care şi-a luat numele de la teii aflaţi în curtea sa prelungă. Şi aici se puteau vedea prăvălii deschise pe ambele părţi, zăvorîte la capete, cu ferestre şi uşi din fier. În prăvăliile boltite se vindeau „lipscănii", blănuri siberiene, ţesături, încălţăminte şi obiecte de uz casnic. Nu este exclus să fi existat şi prăvălii cu produse alimentare. Pe locul prăvăliilor lor şi pe ale altora cumpărate, Anastasie Polizu şi Ştefan Popovici au construit Hanul cu Tei sau — cum spuneau ei — „bezestenul din Uliţa Mare a Marchitanilor ce se vede însemnat cu mărcile (iniţialele) noastre deasupra amîndorura porţilor, cu toată cheltuiala de tovărăşie pe din două, frăţeşte, un ban şi un ban de la al lui început şi pînă la sfîrşit".

Într-adevăr, în strada Lipscani, ca şi în strada Blănari, deasupra arcadelor de la gangurile de intrare, străjuite altădată cu porţi ferecate, se află încastrată în tencuială cîte o placă de marmură. Pe fiecare placă este sculptat un vultur ce ţine în gheare o cunună de lauri înăuntrul căreia se află săpate iniţialele celor doi proprietari, anul construirii hanului (1833) precum şi două mîini ce se strîng cordial, simbol al întovărăşirii de afaceri a negustorilor bucureşteni.

În lunga sa existenţă Hanul cu Tei a atras multă lume — vînzători şi cumpărători, bucureşteni ori călători sosiţi de departe din lume, dar el a rămas în istoria comerţului capitalei mai ales ca loc al afirmării unor mari negustori ca : Nicolae Chiru, Constantin Panaiot, Constantin Athanasiu, Ion Papp, ş.a.

Zguduit de mai multe cutremure şi pustiit de cîteva focuri (între alţii I. Peltz îl foloseşte drept cadru de desfăşurare a acţiunii din romanul său „Foc în Hanul

cu Tei") hanul era pînă în urmă cu cîţiva ani aproape de nefolosit, drept care în 1969 s-au început la el o serie de lucrări de restaurare, sfîrşite în 1973. Reprimind aspectul avut iniţial, Hanul cu Tei se distinge prin încăperile boltite, prin feroneria uşilor şi ferestrelor şi prin ambianţa de epocă.

Sub cele 26 de bolţi de la parterul hanului nou amenajat au fost deschise magazine cu articole de îmbrăcăminte, încălţăminte, textile, marochinărie, mercerie, galanterie, bijuterii, parfumerie, cu articole şi jucării pentru copii, precum şi cinci magazine ale fondului plastic. La etajul clădirii, etaj adăugat la restaurarea monumentului, funcţionează „Consignaţia" cu articole de artă ca : lustre, bijuterii, gablonzuri, porţelanuri şi argintărie, iar în două săli mari — pe ambele laturi — sînt expuse picturi şi covoare orientale şi indigene.

Aşa cum lesne se poate citi şi printre rîndurile notelor noastre de călătorie în istoria Capitalei, hanurile au jucat un rol important în istoria comerţului, dar, totodată, şi-au avut şi meritul lor — care nu era deloc mic — în găzduirea şi protejarea negustorilor autohtoni sau străini. De aceea, pe la începutul veacului trecut Ioan Caragea Vodă (1812—1818) instituie un fel de proiect de legiuire în care sînt prevăzute şi cîteva reguli precise referitoare la ceea ce am putea numi azi regimul de găzduire a străinilor în hanuri. Lectura lor, după mai bine de un veac şi jumătate de la aplicare, are harul să ne ofere nu numai culoarea epocii respective ci şi o imagine a preocupărilor şi „problemelor" hangiilor şi a felului în care se preocupa statul de serviciile cu pricina. Iată, bunăoară, cum sunau amintitele prevederi :

„Capitolul VI, art. 3. Hangii, primind pe străini în hanurile lor, sînt datori să-i îngrijească şi să-i păzească pe ei şi lucrurile lor, cît le stă în putinţă, fiindcă meseria lor implică tacit aceasta şi străinii de aceia se duc la hanurile lor.

Art. 4. Străinul dînd sau arătînd lucrurile sale, fie hangiului, fie soției lui, fie slugilor lui, orice ar suferi ele, răspunde hangiul, afară numai dacă dovedește că paguba nu se datorește nebăgării de seamă sau îngrijirii lui, ci unei altfel de întîmplări, încît el cu toată paza și îngrijirea nu a putut nici s-o prevadă, nici s-o evite.

Art. 5. Fie că a văzut, fie că n-a văzut hangiul lucrurile străinului, în hanul lui, dacă se dovedește că lucrul era într-adevăr în han și că acolo într-adevăr a suferit o pagubă, răspunde hangiul.

Art. 6. Orice pagubă directă ar pricinui hangiul sau soția lui sau copilul lui sau sluga lui, sau vita lui, străinului în han, răspunde hangiul.

Art. 7. Nu pot hangii să invoce față de străini că deoarece nu le-au plătit pentru paza lucrurilor lor, fiindcă străinii plătindu-le pentru găzduire se subînțelege că le-au plătit și pentru paza lucrurilor lor și cînd nu vor să le păzească, liberi sînt să nu-i primească.

Deoarece trăiesc din această meserie, se cuvine să fie foarte credincioși și cinstiți în exercitarea ei, spre folosul atît al lor cît și al societății".

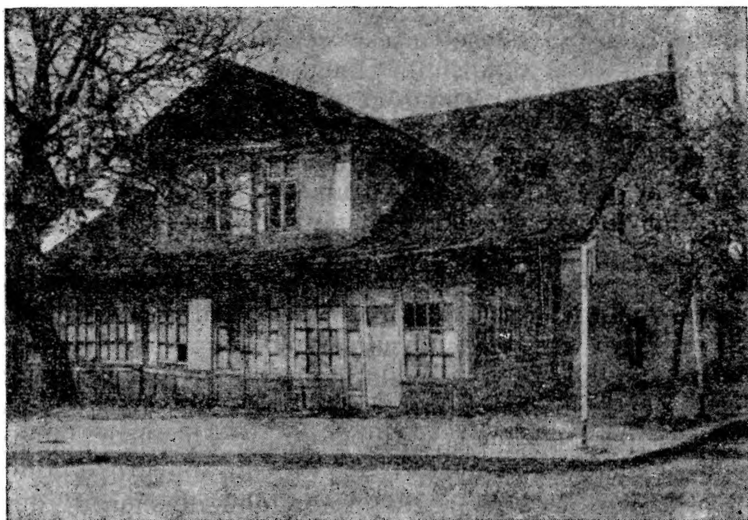
După cum se vede avem de-a face cu un adevărat cod de conduită profesională și morală referitor la activitatea hangiilor...

Ajunși aici, trebuie să facem o precizare pe care o socotim mai mult decît necesară: comerțul din Bucureștii epoci feudale nu se desfășura doar în hanuri. Categoric nu. Pe primul loc se afla negoțul pe care cu un termen modern îl putem numi stradal și care avea loc la tarabe improvizate, în corturi, prăvălii și prăvălioare, din care stăpînii — mai ales în zilele de bază — scoteau mai toate mărfurile la vedere. Că este așa și că un astfel de comerț avea loc din plin în epocile

apuse ne-o dovedesc înseşi consemnările diverşilor călători străini ajunşi în Bucureşti. Ewlia Mehmed Zilli, unul dintre ei, spune că prin anii 1659—1660 oraşul Bucureşti, alcătuit din 12 000 case spaţioase, beneficia de „vre-o mie de prăvălii construite din scînduri. În aceste prăvălii stau fete frumoase, care vînd mărfurile. Sub fiecare prăvălie sînt pivniţe unde se păstrează fel de fel de burdufuri cu vin roşu". Un alt peregrin, un rus, consemna şi el în 1749 că „acest oraş merită să fie amintit între celelalte oraşe pentru frumuseţea lui. E mare şi foarte plăcut. Acolo vin negustori de peste tot, din Turcia, Bulgaria, Veneţia, Rusia şi alte ţări". Zece ani mai tîrziu consulul Franţei în Crimeea, Charles de Peyssonel, vorbind despre „hanurile minunate ocupate de negustori bogaţi" din Bucureşti, ţine să precizeze că aceştia „deţin tot felul de mărfuri din toate ţările lumii comerciale".

În 1707—1708, călătorul rus Ipolit Visensky ajungînd în oraşul de pe Dîmboviţa e plăcut surprins de bogăţia de „pîine, fructe, struguri, de tot în belşug". Vinul era asigurat în primul rînd de viile ce ocupau toată cornişa superioară a Dîmboviţei de la Crîngaşi pînă mai jos de Văcăreşti.

Capitala noastră n-a fost, însă, cum ar putea crede un neavizat, numai un loc al îndestulării, al bunăstării neîntrerupte. Istoria străvechii aşezări de pe malurile Dîmboviţei consemnează şi perioade mai vitrege, ani în care locuitorii au avut mult de suferit de pe urma unor calamităţi naturale, a secetelor ori a revărsării rîurilor. Dar şi mai multe (şi adesea şi mai crunte decît vitregiile naturii!) au fost năvălirile străine — îndeosebi cele otomane. De fiecare dată, însă, oraşul şi-a vindecat rănile, şi-a ridicat la loc casele, prăvăliile, hanurile — dezvoltîndu-se continuu în ciuda istoriei sale zbuciumate. De fiecare dată masele populare, meşteşugarii, micii meseriaşi, slujitorii au refăcut cetatea



Vechea clădire a Hanului Galben, existentă şi azi şi fiind situată la intersecţia bulevardului 1 Mai cu străzile Banu Manta şi Dr. Felix.

şi au apărat-o. Marile frămîntări sociale, ca şi chemarea la rezistenţă în faţa năvălitorilor au scos pe străzi mii de bucureşteni. De la răscoalele seimenilor, ale dorobanţilor şi populaţiei de rînd din 1655 şi pînă la marea mişcare — iniţiată şi condusă de Tudor Vladimirescu în 1821 — s-a acumulat o energie capabilă să pună Bucureştii în mijlocul marilor evenimente revoluţionare din secolul al XIX-lea.

Nu este deci întîmplător că uliţele meşteşugăreşti şi comerciale au fost focarele revoluţiei de la 1848, că pe ele şi-au exprimat masele populare dorinţa alegerii lui Alexandru Ioan Cuza ca domn al României şi că tot aici au fost primite cu entuziasm hotărîrile privitoare la declararea independenţei de stat a României la 9 mai 1877.

Păstrîndu-ne în aria subiectului pe care ni l-am propus în cartea de faţă şi ajungînd — pe firul crono-

logic urmat pînă acum — în a doua jumătate a secolului trecut, trebuie să precizăm că noțiunea de han începe să se perimeze. Societatea, în continuă înnoire și receptivă la moda din alte țări, dorește acum altceva, un altceva nou.

Vechile hanuri nu mai pot răspunde exigențelor sporite ale clienților lor. Ideea hotelurilor, uneori dotate cu restaurante, prinde tot mai multă consistență.

În Hanul Gabroveni se reamenajează un hotel, Hanul Manuc devine „Hotel Dacia". Se închid unul după altul vechile hanuri de pe Podul Mogoșoaiei, în locul lor ridicîndu-se clădiri monumentale în care se stabilesc instituții, dar și mari restaurante. Hanurile sînt împinse tot mai mult la periferie adăpostind țăranii ce aduceau în căruțele lor mărfuri agroalimentare. Așa a fost de pildă Hanul Galben de la intersecția bulevardului 1 Mai cu str. Dr. Felix, unul din utimele hanuri de barieră din Bucureștii secolului al XIX-lea pe care le mai are capitala.

Astfel începea să dispară, treptat-treptat, o lume cu obiceiurile și specificul, cu atmosfera și culorile ei. I se făcea loc alteia moderne, mai tumultuoasă, cu alte legi și alte ritmuri. Bucureștiul mijlocului de veac al XIX-lea, mai ales centrul orașului, era adesea numit „Micul Paris", dar periferia formată din modestele căsuțe ale muncitorilor nu depășea cu mult aspectul unui sat. Un oraș al contrastelor cu puternice moșteniri dar și cu viguroase realizări, cu restaurante moderne dar și cu bodegi și crîșme mizere, cu oameni bogați dar și cu mulți sărmani. O mare colectivitate în care viața își depăna firul ei, făcînd tot mai mult loc noului anunțător de progres.

Astfel apare necesitatea unor stabilimente de cazare distincte, dotate mai bine și cu mai mult rafinament. În locul birturilor, cîrciumilor și cafenelelor orientale apar — în cadrul acestor stabilimente — restaurante cu preparate din bucătăria românească, italiană, franceză și germană.

Cafenelele capătă şi ele aspectul celor occidentale şi acum apar pentru prima oară şi hotelierii în înţelesul modern al cuvîntului. „Pasager" devine un termen care intră repede în uzul hotelierilor, folosindu-se neîntrerupt pînă astăzi. Pe de altă parte, gastronomia românească începe şi ea să se afirme atît pe plan naţional, cît şi pe plan internaţional.

Scurtă călătorie în istoria gastronomiei românești

PREOCUPĂRI pentru o cît mai bună preparare a hranei trebuie să fi avut, desigur, locuitorii pămînturilor românești încă din cele mai vechi timpuri și fără îndoială că o istorie a gastronomiei bucureștene se identifică cu însăși istoria propriu-zisă a vieții pe aceste meleaguri.

Aflată sub permanente influențe din partea celor care i-au călcat pragul pentru scurtă sau mai îndelungată vreme, populația autohtonă a știut întotdeauna să împrumute ceea ce i s-a părut firesc pentru a-și alcătui singură un evantai propriu și original de rețete culinare.

Ingenios și receptiv, atingînd cu ușurință treptele unui rafinament necunoscut înainte, bucătarul de la noi ajunge repede faimos în toată lumea.

Derularea — fie și fugară — a filmului istoriei gastronomiei românești prin momentele sale mai importante este singura în măsură să dovedească afirmația noastră.

Așadar după perioada migrațiilor — vreme în care oamenii se hrăneau ascunzîndu-se prin păduri și peșteri — o influență puternică asupra gastronomiei românești a avut-o dominația turcească cu întregul ei adevărat cult pentru fastul servirii meselor — cult împrumutat la rîndul lor

de turci de la greci şi bizantini. Totuşi domnitorii noştri încearcă să înstăpînească obiceiuri proprii atît în ce priveşte pregătirea hranei, cît şi servirea mesei, folosirea mobilierului şi a lenjeriei de masă.

Morile datează la noi încă de prin secolul al XIII-lea şi fiecare gospodărie îşi avea cuptorul său de pîine. Ştim bunăoară că Alexandru Lăpuşneanu se îngrijeşte, între altele, şi de trimiterea la saşii din Ardeal a două femei care să înveţe meşteşugul de a face pîine cît mai bună.

În vechea bucătărie a Ţărilor Româneşti dominau ghiveciul, pilaful înotînd în grăsime, musacaua, ciulamaua, curcanul cu cocanari, capamaua de miel gătit turceşte cu stafide, chebabul din carne de berbec fript la frigare — aşa cum la Instanbul se vindeau la colţ de stradă — dobe de mistreţi, chebaburi de căprioară, pilaful turcesc cu chişmîş (stafide roşii), apoi blini-ul rusesc, scrobul de ouă, baclavalele, sarailiile şi cataiful turcesc, alivenci — plăcintă moldovenească din făină cu lapte şi brînză şi multe alte bunătăţi culinare, preparate mai mult după calapodul culinar oriental. Îmbunătăţite sau simplificate de măiestria bucătarilor români de la curţile domneşti şi boiereşti, de boierese sau de simple gospodine de răzeşi, ele au devenit treptat mîncărurile noastre naţionale, prin care arta culinară românească a ajuns vestită. Tipsiile şi talgerele (care, în casele boiereşti, erau din cositor, argint şi argint aurit), feţele de masă şi ştergarele ţesute de mîini pricepute, lingurile, cuţitele, furculiţele şi tot ce orna o masă dădeau tonul, împreună cu ulcioarele în care licărea vinul de Odobeşti, sau din alte podgorii autohtone.

La mesele domneşti supravegherea „ulcioarelor pline cu vin" (amintind „amforele romane") era în grija „paharnicului" însărcinat să toarne vin în paharul domnului. Marele medelnicer, îmbrăcat în haine scumpe, servea şi el pe Domn şi personalităţile de seamă invitate la masă. Marele spătar, stînd la dreapta Domnului şi purtînd o coroană cu pietre scumpe, avea sabia la brîu, iar în mînă ţinea sceptrul domnesc. Primul bucătar,

ashi sau tabac-Bași, era reprezentantul artei bucătăriei domnești.

Iată, bunăoară, cum descrie vestitul călător Paul din Alep un ospăț de la curtea lui Vasile Lupu, ospăț la care a fost invitat de domnitorul moldovean și la care a participat împreună cu un înalt oaspete, mitropolitul Macarie :

„Ne duserăm amîndoi la divan sau salonul exterior, unde masa domnească era întinsă, acoperită cu talere, linguri, furculițe și cuțite de argint și aur. În capul mesei trona, așezat pe un jilț de catifea țintuit cu cuie de argint aurit, domnul, la dreapta un alt jilț pentru patriarh, care binecuvînta masa și pe domn.

Luînd o fărîmă de pîine în mînă, muind-o în mîncare, patriarhul, precum și toți cei prezenți, se sculară în picioare, împreună cu domnul. Recitară o rugăciune pentru domn, dorindu-i tot binele, apoi se așezară cu toții la masă. Toate talerele erau acoperite cu altele asemenea lor pînă la timpul de mîncare cînd acoperămintele se ridicau și începea servirea.

Tabac-Bași (primul bucătar) ridicînd capacul prezenta domnului mîncarea adusă de servitori. Dacă îi convenea și era pe placul domnului punea vasul înaintea sa, care, cu o lingură se servea în taler și mînca. Servindu-se o altă mîncare și care, din întîmplare nu era pe gustul domnului și nu-i plăcea, ridica ochii, ca semn, iar bucătarul o lua dinaintea sa și o așeza „sub masă"...

Înaintea domnului era un vas de lemn cu apă așezat pe un trepied în care tronau sticlele cu diferite vinuri și rachiuri și... bere. Mai era încă alături de domn o măsuță acoperită cu pînză albă pe care erau rînduite cupe de sticlă și păhăruțe din argint și porțelan.

De cîte ori trebuia să prezinte domnului un pahar, paharnicul trebuia să guste el însuși din pahar pe care apoi îl înmîna domnului.

La cîte 3—4 pahare de vin ce bea, domnul mai lua cîte un pahar cu bere rece spre a se răcori".

Din aceeași relatare mai aflăm și despre unele obiceiuri statornicite la curtea domnească — servirea (în

ajunul Crăciunului şi-n sîmbăta Paştelui) la masă a mîncărurilor preparate din vînatul voievodului, anunţarea sosirii fiecărui nou fel de mîncare, prin sunete de fluier, de trîmbiţe sau de tobe. Cupe mari de vin erau închinate totdeauna de cîte trei ori în sănătatea şi onoarea cuiva. În ce priveşte apariţia domnitorului în sala de mese — aflăm dintr-o altă scriere, din „Descriptio Moldaviae" de Dimitrie Cantemir — ea era anunţată cu bubuituri de tun ; în tot timpul şederii domnitorului la masă, muzica — atît cea moldovenească cît şi cea turcească — nu mai contenea.

Nici la Bucureşti ospeţele domneşti nu erau mai prejos. Iată, bunăoară, ce ne spune Paul Strassbourg, oaspete al capitalei Valahiei pe la 1632 în calitate de diplomat al regelui Gustav al II-lea Adolf al Suediei :

„...După ce s-a sfîrşit convorbirea şi au avut loc negocierile, au răsunat cornurile şi trîmbiţele cu mare zgomot pentru a se începe prînzul. Partea din dreapta a mesei mi-a fost dată mie şi însoţitorilor mei, iar cea din stînga, domnului şi românilor săi. Înaintea domnului erau vase de argint, la mijloc vase de ceramică îngrijit lucrate şi smălţuite, iar la capăt, talere şi blide de lemn. În sfîrşit, cînd domnul, ridicînd o mare cupă a închinat pentru sănătatea şi biruinţa Majestăţii, s-au descărcat cîteva sîneţe şi tunuri de bubuiră cu atîta răsunet încît se cutremura clădirea dărăpănată (clădirea fusese avariată în urma unui cutremur) şi chiar vasele de pe masă se ciocniră între ele... În asemenea desfătări s-au prelungit cuvîntările şi băutura pînă noaptea, cînd fiecare s-a întors la locuinţa sa..."

Mărturiile vremii referitoare la banchetele şi mesele oferite de domnitori şi de către mai marii din marii boieri ai ţării sînt numeroase şi pline de culoare. Ele ne parvin îndeobşte de la călătorii străini, de la personalităţile politice ori de la secretarii lor. Evlia Mehmed Zelli, cunoscut mai ales sub numele de Evlia Celebi — ca să consemnăm încă una din menţiunile amintite — spahiu în garda sultanului Murad al IV-lea, după ce ia parte la expediţiile militare turco-tătărăşti din Moldova

și Țara Românească în anii 1659—1660, revine ca simplu peregrin, după 1666, pe meleagurile Țării Românești. În cartea călătoriilor sale, după ce descrie într-un mod foarte pitoresc orașul București, vorbește și despre participarea sa la o vînătoare cu domnul și boierii săi în afara Bucureștilor, pe malul rîului Colentina. „S-a dat — zice el — un ospăț mare unde toată lumea a mîncat și a băut întocmai ca niște adevărați iubitori de prînzuri. După petrecere, pentru mistuire, am încălecat pe cai și am început să vînăm spre soare-apune, iar seara am fost poftit la mănăstirea Colentina (Plumbuita) unde marele vornic ne-a dat un zaiafet, care și acesta era nespus de frumos. Aici s-au dat daruri la trei sute de persoane iar umilului rob i s-a dat un cal de trap cu harnașament..."

Ceva mai tîrziu, peste un deceniu, notele de călătorie încep să se înmulțească, epoca brîncovenească fiind — din acest punct de vedere — foarte bogată. Unul din mulții oaspeți pe care i-a avut voievodul muntean de-a lungul anilor a fost și contele Luigi Ferdinando Marsigli, trimis de împăratul Leopold I cu solie secretă la Poartă și care la întoarcerea din Istanbul se oprește și prin București unde „domnitorul — scrie el în octombrie 1691 — îmi oferi atunci un somptuos banchet la care au luat parte mai mulți arhiepiscopi de rit grecesc, miniștri de-ai săi și nobili din acea țară. Mîncărurile au fost alese, vinurile de preț... Muzica, deși era împărțită după felul creștin, turcesc și persan, a fost totuși foarte plăcută în varietatea ei. La masă ne serveau printre alții mai mulți turci, care stăteau în picioare în jurul ei. Principele cu glas încet a închinat în sănătatea împăratului Austriei, și aceeași închinare, dar tot pe șoptite, a făcut să treacă pe la toți ce stăteau în preajma noastră..."

Din păcate nu se cunosc meniuri din aceste trecute epoci, dar toți cronicarii sînt de acord că ospățurile durau ceasuri întregi, se mînca bine și mult, dar se bea și mai mult, fiind obiceiul de a se închina paharele în prosperitatea țării, în sănătatea domnului, a doamnei și a fiecăruia din copiii lui Vodă, a marilor dregători și a

personalităţilor importante. Dezvoltarea mijloacelor de transport, care a dus în secolul al XV-lea la marile descoperiri geografice, a avut efecte bune şi în gastronomie. De peste ocean sînt transportate acum în Europa porumbul, cartoful, ardeiul, tomatele precum şi tot felul de condimente şi mirodenii nelipsite de pe masa omului modern.

Soia — plantă de un deosebit interes în economia alimentară şi industrială — a fost adusă din Japonia abia în anul 1908, deşi în China era cunoscută cu aproape trei mii de ani înaintea erei noastre şi era considerată drept una dintre cele cinci plante sfinte alături de orez, grîu şi două soiuri de mei.

Salata verde a ajuns la noi din Transcaucazia şi Turkestan, ridichile albe şi roşii din China, mazărea din Asia, iar castravetele din India (unde se întîlneşte şi azi în stare sălbatică).

Revenind la arta culinară românească, trebuie să arătăm că pe lîngă influenţa mai veche — grecească şi turcească — o înrîurire binefăcătoare asupra ei a avut-o şi arta culinară franceză, atît în bucătărie cît şi în cofetărie, patiserie şi bombonerie. De fapt nici nu s-ar fi putut să fie altfel de vreme ce şi la noi ca şi în alte ţări unii domnitori sau marii boieri au adus bucătari francezi de înaltă calificare.

Ionescu-Gion, vechi istoric şi bun cunoscător al Bucureştilor, scrie în a sa carte consacrată urbei de pe malurile Dîmboviţei :

„Putea, bunăoară Louis-Ettienne Maynard, franţuzul bucătar al lui Alexandru Vodă Ipsilante să servească la masa domnească cine ştie ce sosuri verzi, galbene, fistichii sau albastre, cînd Dincă-ţiganul făcea o mîncare de «clapon cu cocanari» sau clapon, mă rog, cu migdale de Ţarigrad, lăsau boierii toate sosurile şi toate combinaţiile francezului şi mîncau din mîncarea lui Dincă pînă cînd îi ridicau pe braţe".

Şi ca să ne păstrăm încă în domeniul citatelor „de culoare" mai transcriem unul — de astă dată desprins din paginile romanului „La Medeleni" de Ionel Teodoreanu :

„Baba servise un simbol, un fel de stemă culinară a Moldovei : sărmăluţe din piept de gîscă. Pentru gastronomi, porcul e ca peştera lui Ali Baba din 1001 nopţi : visteria de bunătăţi. Gîsca are însă ficatul cum Franţa are Parisul. Pateul de ficat de gîscă reprezintă o supremaţie universal recunoscută. Pe lîngă ficat însă şi poate mai presus de ficat, gîsca oferă feminin mîncăului pieptul ei gras, fraged şi substanţial pentru pastramă şi sărmăluţe. Aceste sărmăluţe cu vulgară sonoritate aparţin Moldovei ca şi titlul de Creangă.

Sînt mici, rotunde, învelite în foi de varză murată şi „se topesc". Sărmăluţe adevărate, sărmăluţele moldoveneşti, reprezintă o beatitudine, deliciul fără efort. N-o mesteci : gura o apucă, o apasă şi ca felioara de topotan — incomparabilul pepene galben dobrogean — sărmăluţa piere onctuos, lăsînd parfumul şi regretul existenţei efemere.

Sărmăluţele şi sărutările nu au număr.

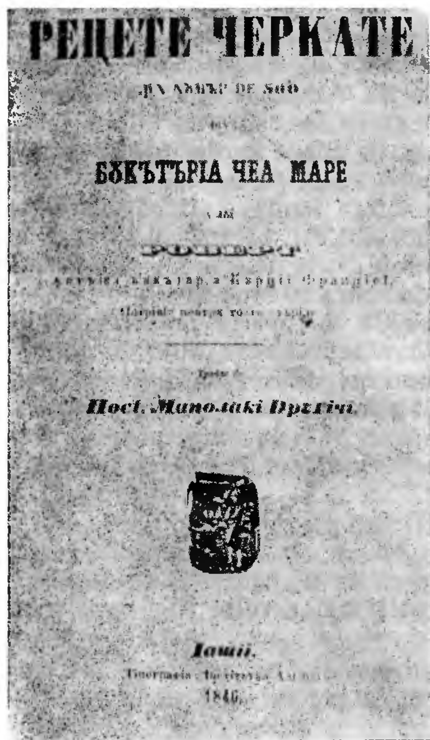
Nu ceri şi nu ţi se dă un număr de sărmăluţe, ci un grup. Vezi cu surprindere că au dispărut. Ţi se dă altul. În clipa cînd ai devenit melancolic, nu mai ceri, atunci abia înseamnă că ai mîncat sărmăluţe".

Însă preocupările gastronomice la noi n-au fost întîmplătoare şi nici prezente doar în scrierile unor cronicari ori scriitori doar pentru a da culoare descrierilor de epocă. La noi au existat — încă de acum aproape un veac şi jumătate — personalităţi de seamă care s-au gîndit să îmbogăţească repertoriul bucătăriei româneşti, prin scrieri teoretice puse la îndemîna celor interesaţi.

În 1846 postelnicul Manolache Drăghici — care se ambiţionează să scrie cronica Moldovei pe 500 de ani — traduce din franceză cartea „Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întîiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările".

Argumentîndu-şi rîvna şi gestul său, Manolache Drăghici spune în „prefaţa" lucrării :

„Cartea se publică pentru trebuinţa tuturor doritorilor şi învăţătura rînduielii casnice ce este temeiul



РЕЦЕТЕ ЧЕРКАТЕ

БꙊКЪТЪРІА ЧЕА МАРЕ

Іашїї.

1846.

Coperta primei cărţi de bucate tradusă în limba română de postelnicul Manolache Drăghici şi apărută la Iaşi în 1846.

sănătăţii, a bunei petreceri şi a economiei familiilor". Că avea dreptate postelnicul o va dovedi repede soarta tipăriturii lui. Cele 500 de reţete şi cele două planşe (reprezentînd două mese festive de 40 şi respectiv 24 de persoane) cuprinse între coperţile ei se bucură de o largă circulaţie în epocă, atît în Moldova cît şi în Muntenia. Ele sînt folosite în birturi, restaurante, dar şi în bucătăria unor familii de către gospodinele dornice să îmbrăţişeze şi în acest domeniu moda pariziană.

Mai aproape de noi, poetul şi omul de mare spirit care a fost Păstorel Teodoreanu s-a preocupat şi el îndeaproape de gastronomie, de repunerea în circuit a unor vechi reţete culinare ori de „schiţarea" unei originale istorii a domeniului cu pricina.

„Acasă — îşi aminteşte el undeva — era mare forfotă şi hărmălaie. A doua zi, la prînz, era aşteptat să vină conu Mihalache Kogălniceanu şi cu un prieten al dumisale, unu Costache Negruţ. Aceşti doi boieri, spunea ţaca, au tipărit o carte de bucate, pentru care foarte îi clevetea ţaca :

— Asta-i treabă de bucătar, zicea, nu de boier. Dar nu mă mai miră nimica, făcea ţaca, de cînd văd că s-a întors lumea pi dos".

Cartea amintită se chema „200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte treburi gospodăreşti", văzuse lumina tiparului în 1841 la Iaşi şi se bucura de multe laude din partea gospodinelor în ciuda faptului că autorii fuseseră cunoscuţi pînă atunci doar ca scriitori.

Însuşi Păstorel priveşte gastronomia ca pe o artă. Cronicile, reţetele sale culinare publicate de-a lungul vremii în publicaţii prestigioase („Adevărul Literar şi Artistic", „Curentul", „Glasul Patriei", „Magazin") o probează din plin. „Practicată (bucătăria, n.n.) îndelungă vreme, de robii ţigani — scrie el — care s-au dovedit tot atît de maeştri la frigare, grătar şi tigaie, cît şi la diblă, perfecţionată de o binevenită influenţă franceză, care a armonizat şi contrapunctat influenţele ruseşti, greceşti şi turceşti, adaptate la talentul bucătarilor, la gustul naţional, ea trebuie cercetată cu atenţie şi bine îndrumată."

Pentru cine s-ar încumeta să scrie o istorie a gastronomiei româneşti, vinurile noastre ar trebui să ocupe şi ele, de bună seamă, un loc aparte. Apreciate dintotdeauna şi de către toţi cei care le-au gustat, de la noi ori de aiurea, ele au însoţit mereu — dîndu-le vioiciune — mesele domnilor, ale boierilor ori ale omului de rînd.

Răsfoind filele cronicilor bătrîne vom afla că pe vremuri la ospeţele domneşti sau boiereşti se consumau multe vinuri străine de renume mondial : Malaga, Madera, Porto, Xeres şi altele. Alături de ele însă, erau preferate licorile obţinute din strugurii de la Cotnari, Drăgăşani, Odobeşti, Panciu, Dealul Mare, Valea Călugărească. Rînd pe rînd scriitorii — de la Dimitrie Cantemir şi Alecsandri şi pînă la Sadoveanu, Păstorel Teo-

doreanu şi N. D. Cocea — au preamărit calităţile vinurilor româneşti inimitabile în culori şi arome.

Din zecile şi sutele de pagini scrise despre vinurile româneşti, am desprins cîteva paragrafe semnificative.

La 1857 Manolache Drăghici în a sa „Istorie a Moldovei pe 500 de ani" afirma :

„Calitatea vinului cea mai bună este : 1. la Hîrlău la via domnească, al doilea la podgoria Odobeşti, al treilea la Cotnari, al patrulea la Huşi, al cincilea la Nicoreşti, la Tecuci şi apoi urmează podgoriile de la Bîrlad şi altele.

Cotnarul, socotindu-se între Odobeşti şi Huşi, este din pricină că vinul Cotnarului, precum zice şi Cantemir, rivalizează pe al Odobeştilor, după ce se învecheşte, însă, iar nou fiind, pînă la doi ani, este prea acru şi pietros dovedind că are într-însul multă putere spirtoasă, cînd acel de Huşi ţiindu-se mai mult slăbeşte şi se sminteşte foarte".

Se pare că vinul de Cotnari s-a bucurat în toate timpurile de o bogată literatură din care n-au lipsit niciodată comparaţiile şi superlativele. Zice Cantemir : „...Şi vinul cel mai bun se face la Cotnari, un tîrg la ţinutul Hîrlăului, iar afară din ţară nu este cunoscut căci dacă îl scot din ţară şi îl duc pre apă sau pre uscat şi nu au vasele purtare bună de grijă, apoi îşi pierde puterea sa. Iară eu, fără de aceea îndrăznesc a-l socoti a fi cel mai bun decît toate celelalte vinuri ale Europei încă şi însuşi decît cel de Tokaia ; că ţinîndu-l cineva trei ani în pivniţă adîncă şi boltită, dupre cum este obiceiul la noi în ţară, apoi întru al patrulea an dobîndeşte un feliu de putere încît arde ca rachiul şi cel mai mare beţiv abia este vrednic să bea trei pahare şi să nu se îmbete. Însă nu aduce durere de cap şi culoarea lui este deosebită de a altor vinuri căci este verde şi de ce se învecheşte se şi mai înverzeşte", iar Păstorel Teodoreanu, deseori aflat în „inspecţie" oenologică la Cotnari, ca şi cum ar vrea parcă să-l

completeze pe autorul *Descrierii Moldovei*, scrie în rînduri de mare frumusețe și culoare în „Hronicul măscăriciului Vălătuc" prin gura logofătului Toader (aflat în dispută cu cîțiva comeseni ce preamăreau vinurile franțuzești) :

„Nu bîrfi boier Niculae și nu huli, că-i păcat. Avem și noi în Moldova vinuri dumnezeiești, dar dacă nu au căutarea pe care au drept s-o aibă, e din vina și nepriceperea noastră.

Din pricina asta mi-am adus eu pivnicer din Franța să învățați și voi îngrijirea și păstrarea vinului. Butoiul, Niculae, e lucru gingaș foarte și trebuie să-i știi socotelile și să le păzești întocmai ca pe cele sfinte. Nu vorbesc de sălbaticii care țin vinurile la un loc cu murăturile. Aceia-s buni de spînzurat. Dar vinul trebuie limpezit, schimbat de vas și pitrocit, scos din cramă, scoborît în zămnic, numai cînd îi vine timpul, și cîte alte multe.

Fiindcă dumneavoastră, nu vă fie cu supărare, beți vinul crud, tot vinul săracu e de vină ? Apoi dacă mînca Hunul carnea de sub șeaua calului, carnea era de vină că n-aducea a mușchi la frigare ?

Știți doar cu toții că Cotnaru e viță de Tokai. Cei cîțiva butuci de la Hîrlău au fost trimiși în dar lui Ștefan cel Mare și Sfînt de Craiul Unguresc. Și dacă a căpătat mirosul pe care-l știți și a prins el gust amărui de coajă de nucă și dacă s-a prefăcut el așa, că nici nu mai aduce a Tokai și îl și întrece, dovadă e că pămîntul Hîrlăului fostui-a lui cald prieten și că razele soarelui din fașă, încă mai cu iubire l-au alintat.

Și la franțuzi le-am dat Cotnari de-al Roznovanului și în auzul tuturor însuși vestitul general Bisson a spus că așa vin n-a pomenit. Mulți, drept, nu-l pot bea, fiind Cotnarul din cale afară de parfumat. Dar dacă vinul acesta, ca toate vinurile bune dealtfel nu poate fi pe placul tuturor (vierii din Champagne, Bordeaux și Bourgogne n-au depus nici astăzi armele și dușmănia lor

seculară n-a cruţat nici lăcaşul de ştiinţă al Sorbonei, a cărui facultate de medicină era cel mai obişnuit cîmp de luptă între aceste înverşunate tabere), nimeni nu poate zice că ne face Moldova de rîs.

După mine unul, boieri, chiar de n-o fi Cotnarul cel mai bun şi mai gustos dintre vinuri, e fără îndoială cel mai nobil, cel mai sincer, cel mai puternic.

E un fel de „Rege-Soare" al vinurilor.

Ş-apoi, boieri, fiecare vin are vîrsta lui. Cotnarul n-are vîrstă. Dacă n-aş face păcat, doamne iartă-mă, aş zice că e Atotputernicul, fără de început şi fără de sfîrşit. Poţi să-l uiţi în bute, cu zecile de ani şi nu-i pasă. Şi-i singurul vin din lume care îmbătrîneşte mereu, desăvîrşindu-se pe an ce trece.

Fără să mai pomenesc de Păhneşti (văr bun cu Cotnarul), Odobeşti şi Panciu (lunecoase ca untdelemnul) şi Dealul Mare (mai ales negru) de lîngă Bîrlad, căci mai este un deal mare în Ţara Românească, dar multe vinuri ai băut mata (şi slavă Domnului, ai băut destule) ca vinurile lui Durău de la Socola ?

D-apoi Uricaniul fraţilor ! Eu unul nu cunosc vin mai suav şi care să dea o ameţeală mai uşoară şi mai plăcută ca vinul roz de Uricani. Te uiţi la el ? Rubin topit ! Îl duci la nas ? Grădină ! Iar cînd l-ai gustat te-nţepeneşti temeinic în scaun, faţa-ţi rîde, ochii sticlesc şi alta nu poţi grăi, decît să te rogi frumos, fericitei gazde : mie cucoane, mă rog frumos matale, numai de aista să-mi dai !

În fineţe de bună seamă, întrece şi Cotnarul şi chiar mă-ncumet a zice că-i singurul vin care-i poate ţine piept. Vinul acesta nu s-ar cădea să-l bea decît trubadurii şi menestrelii ca pe urmă să-şi suspine stihurile la picioarele domniţelor visătoare".

Însă această scurtă „rătăcire" printre paginile — intrate în patrimoniul literar clasic — referitoare la patrimoniul nostru viticol nu poate epuiza nici pe departe inventarul celor mai mari şi mai renumite pod-

gorii româneşti. Deşi nu ştim să existe undeva lucrări literare care să le descrie farmecul şi să le pună în evidenţă valoarea, podgorii precum Nicoreşti (locul de geneză al vestitului soi Băbească de Nicoreşti), Huşi, Tîrnave, Murfatlar (aceasta din urmă ajungînd renumită şi peste hotare graţie afluenţei de turişti străini pe litoralul nostru) şi altele ar putea deveni oricînd „subiectul" unor cărţi valoroase.

Ajungînd în contemporaneitate se cuvine să menţionăm grija deosebită pe care partidul şi statul nostru o acordă dezvoltării tot mai puternice a unor regiuni viticole. Bunăoară o cifră este mai mult decît edificatoare : pînă în 1980 se prevede ca o suprafaţă de circa 450 000 ha să fie ocupată cu vii.

Nu ne-am propus să facem un bilanţ al aprecierilor de care s-au bucurat şi se bucură vinurile româneşti — întreprindere care ar reliefa, fără îndoială, merite deosebite — dar credem totuşi utilă menţionarea unor recorduri care vin să confirme din plin afirmaţiile noastre. Încă din secolul trecut — cînd în 1873 la Viena s-a organizat o Expoziţie internaţională — vinul de Cotnari obţinea o Diplomă de merit, fapt repetat şi peste unsprezece ani la Budapesta, pentru ca în 1900 acelaşi vin să obţină Marele premiu la Paris, mai tîrziu licoarea din podgoria Cotnarilor avea să se mai distingă — prin obţinerea de diplome şi medalii — la numeroase alte concursuri : La Ljubliana, Budapesta, Montpelier, Tbilisi, Sofia, Bratislava, Bucureşti ş.a.

Nu este, desigur, rostul acestor fugare însemnări să treacă în revistă meritele vinurilor româneşti (cărora, fără îndoială, li se cuvin consacrate încă multe pagini şi cărţi de aici înainte) şi nici ale gastronomiei noastre naţionale ale cărei ecouri s-au făcut şi se fac simţite tot mai mult şi în tot mai multe colţuri ale lumii. Dezvoltarea fără precedent a producţiei şi ridicarea calităţii în acest sector sînt fapte de necontestat datorate anilor noştri, anilor în care politica partidului şi statu-

lui s-a manifestat judicios și în acest domeniu — pe de o parte prin alocarea unor fonduri corespunzătoare, iar pe de alta prin pregătirea, la un înalt nivel calitativ, a personalului, prin adoptarea unor metode moderne în vederea adaptării la ritmurile și normele cele mai noi.

Făcînd cronica gastronomică — în revista „Magazin" — într-o perioadă cînd arta culinară trecea prin criza inerentă războiului și prin greutățile de după el, Păstorel Teodoreanu gîndește cu clarviziune la un viitor nu prea îndepărtat, „cînd vom avea cu ce ne mîndri, atunci și arta noastră culinară va trebui să fie la înălțime. Pentru mult doritul moment istoric, cînd străinii din toate colțurile lumii vor veni să ne admire (sau chiar să ne fure), tablourile, să ne aplaude orchestrele și să se adape la izvorul încă mititel al științei românești, nu strică să ne așternem din timp ca vizitatorul să poată găsi o masă bună, frumos prezentată, generos stropită și bine servită".

Spusele întrucîtva profetice ale poetului s-au adeverit chiar mai repede decît s-ar fi așteptat el. Gastronomia și problemele ei au căpătat o importanță atît de mare încît au intrat și în sfera de interes a șefilor de stat și de guverne.

Așa se explică și înființarea — în 1972 — a Asociației bucătarilor și cofetarilor din R.S.R., organism afiliat Federației Mondiale a Asociațiilor de Bucătari, înființată în 1926 la Viena.

Dealtfel gastronomia românească începuse să se afirme pe plan internațional încă de la sfîrșitul secolului trecut — prin participarea maeștrilor bucătari și cofetari la mari festinuri-concurs, la expoziții de mare amploare organizate în marile orașe ale lumii. Aceste participări, mai restrînse în prima parte a secolului nostru, iau o amploare tot mai mare după 1950. La ele lucrătorii bucătari, cofetari etc. au obținut mari distincții ca: „Marele Premiu" și Medalia de Aur (la Frankfurt pe Mein, la Leipzig, la Praga etc.). Măiestria românilor în prepararea bucatelor, în organizarea me-

selor și prezentarea lor a fost cunoscută și de alte capitale ca Paris, Bonn, Roma, Moscova, Sofia, Budapesta, Varșovia și altele, unde lucrătorii noștri au repurtat succese deosebite.

Pe plan național gastronomia română se bucură de o atenție deosebită din partea organelor superioare de partid și de stat. Dovada concretă a acestei atenții deosebite o reprezintă titlurile de „maeștri în arta culinară" conferite unui mare număr de lucrători bucătari și cofetari precum și multele distincții (ordine, medalii etc.) acordate unor conducători de întreprinderi și unități din sectorul de alimentație publică, unor lucrători bucătari, cofetari, lucrători ospătari ș.a. atît pentru merite deosebite în muncă, cît și pentru stimularea perfecționării și dezvoltării gastronomiei românești.

13 aprilie 1966 constituie o dată de referință pentru gastronomia românească: în această zi s-a desfășurat „Conferința pe țară a lucrătorilor din alimentația publică". La ea au luat parte cadre cu munci de răspundere din acest sector, precum și lucrători fruntași din toate compartimentele: bucătari, cofetari, ospătari etc. care au analizat și au dezbătut o serie de probleme destinate să conducă la găsirea celor mai bune căi de dezvoltare și perfecționare a alimentației publice.

Dintre celelalte acțiuni de amploare și cu arie largă de cuprindere mai sînt de menționat „Concursul pe țară între lucrătorii din alimentația publică" (prima ediție a luat sfîrșit în decembrie 1974) și „Luna preparatelor culinare", organizată în fiecare an în lunile noiembrie și martie, perioadă în care lucrătorii cofetari și bucătari se întrec în măiestrie, în „executarea" unor „piese" cu care se organizează mari sau mici expoziții cu vînzări la mai toate restaurantele importante din orașe. Aceste activități — ca și altele, specifice localurilor în care sînt organizate — au ca scop dezvoltarea și diversificarea sectorului alimentar, asigurarea servirii publicului consumator conform cerințelor și normelor moderne.

În concluzie trebuie să arătăm că atenţia acordată de partid şi de stat acestui domeniu al vieţii publice, măsurile şi reglementările care s-au adus şi se vor mai aduce urmăresc asigurarea unui nivel de viaţă cît mai ridicat în concordanţă cu imperativele întregii societăţi actuale şi în vederea menţinerii vigorii fizice şi intelectuale a fiecărui om al ţării — demn şi robust constructor al viitoarei societăţi comuniste.

Hoteluri și restaurante

ODATĂ CU INTRAREA în prima jumătate a secolului al XIX-lea, Bucureștiul începe tot mai mult să se modernizeze, să se adapteze unor cerințe noi, după principiile și modelul altor orașe europene. Dezvoltarea rapidă a comerțului și intensificarea relațiilor cu statele orientale și occidentale pe de o parte, traficul tot mai mare de călători poposiți în orașul de pe Dîmbovița, pe de altă parte, exigențele și gustul acestora pentru nou și confortabil impun o serie de schimbări în ce privește găzduirea și alimentația peregrinilor. Vechile hanuri intră în declin, nu mai satisfac, nu mai corespund și se cer transformate ori înlocuite de hoteluri și restaurante de confort sporit. Unele iau naștere acum prin modernizarea vechilor hanuri (Hanul Manuc devine Hotel Dacia), altele se deschid în mari case boierești, iar o a treia categorie e reprezentată de construcțiile noi: hotel „Broft", hotel „Hugues", hotel „Fieschi".

Din păcate azi nu dispunem de o istorie propriu-zisă ori de un inventar complet al localurilor de care ne ocupăm. Datele care se pot aduna sînt cele furnizate de tipăriturile vremii, de însemnările ori amintirile unor călători

străini sau ale unor contemporani — făcute, evident, în scopuri personale şi nu pentru uzul istoricilor de mai tîrziu.

În 1842 „Annuaire de la Principauté de la Valachie" consemnează numele hotelurilor bucureştene din acea vreme: cel „al Teatrului", cel „al Cazinoului", cel „al Leului de Aur" şi cel „al Ţării Româneşti". Alte documente cu privire la aceste hoteluri nu avem iar pe celelalte precum şi restaurantele, berăriile şi cafenelele le vom menţiona în ordinea în care ele apar în peisajul bucureştean.

● *Hotel D'EUROPE* sau *BRENER* apare menţionat pentru prima oară într-o carte semnată de V. Wilkinson (şi apărută la Londra în 1820), consulul britanic din acea vreme la Bucureşti. Înaltul diplomat scrie: „...de curînd s-a deschis în Bucureşti un hotel public, care fiind bine mobilat şi înzestrat cu toate cele necesare a devenit foarte folositor pentru călători".

Numit şi hotel „Brener", după numele proprietarului său şi fiind administrat după moda occidentală, hotel D'Europe era situat pe „Uliţa Nemţească" (*Smîrdan* de azi), mai jos de Hanul „Gherman" şi se pare că oferea condiţii confortabile (cum recunoaşte — la 2 aprilie 1827 — şi unul din clienţii săi de bază, englezul Ch. Frankland), dar alte date în plus nu deţinem spre a putea oferi detalii. Ştim că aici a funcţionat şi un restaurant, frecventat şi apreciat mai ales de străinii în trecere prin Bucureşti. Printre ei s-a aflat, pe la 1854, pe cînd în Principate se găsea armata rusească sub comanda cneazului Gorceacov şi locotenentul de artilerie Lev Tolstoi — marele scriitor de mai tîrziu. El lua masa la prînz, de obicei, la restaurantul „Brener" după care trecea apoi la cofetăria „Fraţilor Capşa" din Podul Mogoşoaiei, ca să guste din delicioasa îngheţată pe care o laudă într-o scrisoare adresată mătuşii sale Ergolskaia.

Cît privește aspectul general al Bucureștilor de pe atunci, marele clasic rus zice — în aceeași scrisoare — că este un oraș „mare și frumos, cu Corso elegant".

Lăsînd acum la o parte epistola scriitorului rus și privind un plan al Bucureștilor, întocmit în 1842 de Blaremberg, aflăm, pe lîngă cele menționate de „Annuaire..." încă un hotel: Hanul Roșu sau Hotel de Valachie, pe Ulița Franceză (azi 30 Decembrie, la intersecția cu Calea Rahovei și strada Șelari).

● *Hotel HUGUES*, primul hotel deschis pe Podul Mogoșoaiei (azi *Calea Victoriei*), după unele mențiuni exista încă înainte de 1840, după altele ar fi fost deschis în 1841. „Guide du Voyageur à Bucarest" din 1877 ni-l descrie astfel: „Primul din oraș, în fața Teatrului Național, 40 de camere, avînd la poartă stație de trăsuri și omnibuze. Prețul unei camere este de 5—18 lei/zi, iar o cameră, un salon și o odaie de servitori



Hotelul și restaurantul Hugues pe la 1870. În fața lui se văd sacalele de apă trase de boi și folosite pentru aprovizionarea bucureștenilor.

15 lei pe zi. Restaurant cu bucătărie franţuzească, românească, germană şi rusă".

Proprietarul care i-a dat şi numele — francezul Hugues — a ştiut să atragă repede protipendada oraşului fiindcă localul, mai ales pentru restaurantul său, este deseori citat printre cele mai luxoase din capitală.

Hotelul şi restaurantul Hugues se aflau între hotelul Continental de azi şi blocul „Imobiliara" (pe locul în care pînă în preajma celui de-al doilea război mondial se găsea cofetăria „Riegler").

Abatele italian Domenico Zanneli, care trece prin Bucureşti în anul 1841, spune că stabilimentul s-a deschis „de cîţiva ani". Domenico Zanneli îl califică drept „hotel elegant", arată că găseşte acolo „odăi comode, curate şi un tratament convenabil" şi mai departe ne informează că acest local serveşte şi drept Casino. Este posibil ca într-una din sălile hotelului să fi funcţionat în acea vreme şi un Casino, aşa cum era moda vremii.

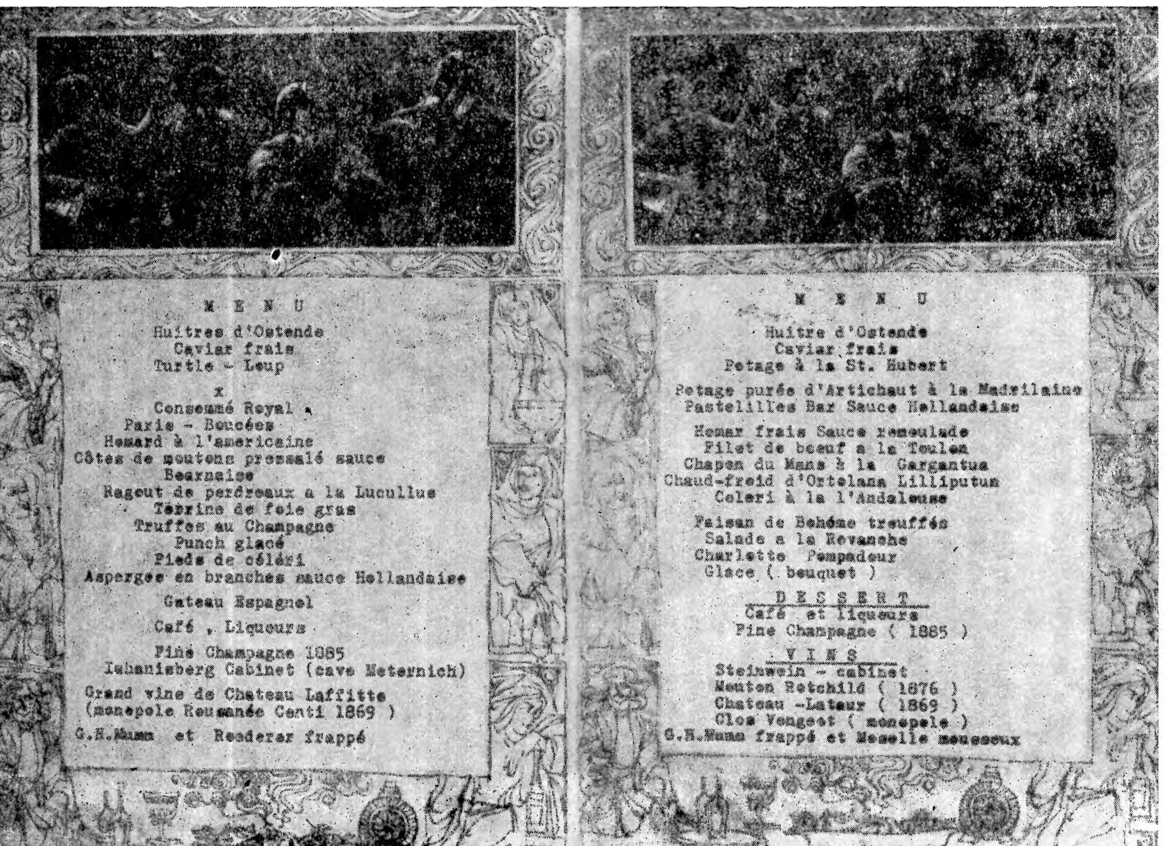
Transformările care au avut loc de-a lungul vremii n-au mai lăsat nici o urmă care să amintească despre existenţa acestui hotel.

Din cronicile epocii. *Neasemuitul colorist care este Constantin Bacalbaşa, scrie în* „Bucureştii de altădată" *referindu-se la banchetul oferit de C. A. Rosetti, la 27 septembrie 1881, cu ocazia împlinirii a 25 de ani de la fondarea ziarului „Românul" :*

„Masa a fost servită de restaurantul Hugues (banchetul reunea 300 de persoane şi avea loc în sala Teatrului Naţional, n.n.). Pe meniu era, între altele, şi „filè de Plevna". Cînd cei o sută de chelneri apărură cu platourile pline de acest filè, era parcă o armată care trecea. Atunci un musafir spuse :

— Ia priviţi defileul fileurilor de la Plevna! Deşi trecuseră patru ani de la războiul de neatîrnare, lumea bucureşteană era încă sub impresia acestui mare eveniment".

Iar ceva mai încolo, acelaşi nelipsit musafir al localului zice : „Într-o bună dimineaţă aflăm despre o provocare la duel : duelgiii erau Don Aladro, ministrul Spaniei, şi Constantin Izvoreanu, unchiul lui Alexandru Marghiloman. Martorii celui d-întîiu : Dimitrie Bărcănescu şi Mihail Paleologu, martorii celui de-al doilea : Alexan-



M E N U

Huitres d'Ostende
Caviar frais
Turtle – Loup

x

Consommé Royal
Paris – Boucées
Homard à l'americaine
Côtes de moutons pressalé sauce
Bearnaise
Ragout de perdreaux a la Lucullus
Terrine de foie gras
Truffes au Champagne
Punch glacé
Pieds de céléri
Asperges en branches sauce Hollandaise

Gateau Espagnol

Café , Liqueurs

Fine Champagne 1885
Ishanisberg Cabinet (cave Meternich)

Grand vine de Chateau Laffitte
(monopole Roumanée Conti 1869)

G.H.Mumm et Roederer frappé

M E N U

Huitre d'Ostende
Caviar frais
Potage à la St. Hubert

Potage purée d'Artichaut à la Madrilaine
Pastelilles Bar Sauce Hollandaise

Homar frais Sauce remoulade
Filet de boeuf a la Toulon
Chapon du Mans à la Gargantua
Chaud-froid d'Ortolans Lilliputum
Celeri à la l'Andalouse

Faisan de Bohéme treuffés
Salade a la Revanche
Charlotte Pompadour
Glace (bouquet)

D E S S E R T
Café et liqueurs
Fine Champagne (1885)

V I N S
Steinwein – cabinet
Mouton Rotchild (1876)
Chateau –Latour (1869)
Clos Vongeot (monopole)
G.H.Mumm frappé et Moselle mousseux

Cele două meniuri, mărturie a „duelului" gastronomic amintit.

dru Ghica, Bragadir şi Mihail Marghiloman. Dar nu vă fie teamă, duelul era un duel vesel; marea problemă era care din cei doi adversari va mînca mai mult din următorul menu..." (şi aici autorul dă o listă de cincisprezece feluri de mîncare urmate de băuturi şi cafele, n.n.).

„Duelul — adaugă Bacalbaşa — era în două prînzuri şi cu „contra" în caz cînd fiecare adversar ar fi cîştigat o partidă. Întîiul prînz dat de Izvoreanu a fost cîştigat de acesta. Al doilea prînz dat de Don Aladro a fost încă şi mai strălucit. Toţi musafirii — de astă dată 8 la număr — erau în frac, pe fiecare şervet un buchet de violete, flori peste tot iar menu-ul..." (şi aici autorul reproduce o la fel de bogată şi de variată listă menu ca şi prima). „Lupta" a rămas indecisă şi a urmat o a treia masă căreia, însă, nu-i mai cunoaştem menu-ul.

În hotelul şi restaurantul francezului Hugues se făceau şi farse. Una din ele e descrisă de acelaşi Bacalbaşa cu verva şi umorul care-l caracterizau :

„Trăiau pe vremea aceea în Bucureşti doi domni Creţeanu : unul Ulise şi celălalt Nicu... Nicu Creţeanu era înalt şi de o extraordinară corpolenţă. Era un colos şi nu umbla niciodată pe jos.

Odată prietenii i-au făcut o farsă de care s-a rîs mult timp. Nicu Creţeanu era un mare mîncăcios, gourmand şi gourmet desăvîrşit.

Într-o zi, intrînd la Hugues, *unde mînca de obicei, vede în galantar un platou plin cu nişte raci mari, de toată frumuseţea. Frecîndu-şi mîinile cu satisfacţie, Creţeanu porunceşte :*

— Duceţi-mi farfuria cu raci la masa mea.

— Nu se poate Coane Nicule, îi răspunde maître d'hotel, fiindcă sînt deja luaţi.

— Cum se poate ? Cine i-a luat ?...

— Un domn Negroponte care a venit ieri de la Galaţi. Cum a văzut racii i-a rezervat pe toţi şi i-a plătit.

Furios, roşu-stacojiu la faţă şi pufnind de indignare, Nicu Creţeanu se aşează la masă, mănîncă cu noduri, apoi iese. În Piaţa Teatrului îşi vede muscalul favorit staţionînd şi-i face semn cu bastonul.

Muscalul trage la trotuar şi-şi scoate şapca. Creţeanu dă să se urce dar muscalul îl opreşte :

— Sărut mîna coconaş Nicu, azi nu sînt slobod.

— Cum ? Ce ?

— Da coconaş, sînt angajat pentru trei zile de coconaş Negroponte din Galaţi.

Nicu Creţeanu dă să cadă pe spate. Cu mîinile ridicate în sus, roşu la faţă, spumegînd, vociferează pe trotuar:

— Negroponte !. Negroponte !

Nicu Creţeanu ţinea un fel de magazin special, un fel de birou pe Calea Victoriei, cam pe lîngă fosta băcănie Dragomir. Pe la orele 8 dimineaţa Creţeanu se plimba tacticos prin biroul său. Deodată vede un precupeţ cu coşurile trecînd încet cu două cutii deschise cu icre de morun. Parcă într-adins precupeţul îşi expunea marfa ca s-o vadă cel din prăvălie.

Pofticios cum era Creţeanu, cum văzu icrele bătu în geam şi chemă precupeţul, pe care-l cunoştea:

— Cum dai icrele Vasile ?

— Nu sînt de vînzare, să trăiţi coane Niculе, sînt vîndute.

— Cum vîndute ?... Cui le-ai vîndut ?

— Zău aşa, crede-mă coane Niculae, le duc alături la hotel la un domn Negroponte din Galaţi ! E de prisos să mai descriem explozia lui Creţeanu.

Seara vine să mănînce la Hugues. *În galantar ce să-i vadă ochii ? Un miel. Pe vremea aceea un miel în luna lui ianuarie era lucru extraordinar. Aproape nu se pomenea. Cum îl văzu Creţeanu urlă:*

— Să-mi puie o ciosvîrtă la frigare numaidecît ! Să fie de la rinichi. Chelnerul-şef se apropie politicos:

— Nu putem, coane Nicule, mielul nu este al nostru. L-a adus domnul Negro...

— ...Ponte ! Iar Negroponte ?! Toată viaţa o să mă persecute Negroponte ăsta ?

În sfîrşit, cu chiu cu vai omul mîncă destul de copios, apoi trimise chelnerul peste drum la Teatrul Naţional ca să-i ia biletul de Operă. Nicu Creţeanu, fiindcă era foarte gras, lua întotdeauna numărul 3 din rîndul întîiu, cap de bancă. Apoi avea învoiala cu casierul ca să-i reţie locul pînă la ora 7 jumătate ; dacă pînă la 7 jumătate (19,30) nu ridica biletul, casierul îl putea vinde.

La 7 jumătate punct, chelnerul iese din restaurant şi se repede la Casa Teatrului, dar se reîntoarce cu mîna goală, biletul nr. 3 era vîndut. Furios, Nicu Creţeanu se îmbracă şi trece gîfîind strada. La casă trona casierul — italianul Ghelli. O altercaţie urmează : casierul pretinde că era în regulă deoarece conu Nicu trimisese chelnerul după ora hotărîtă.

— În sfîrşit, cui l-ai vîndut, poate că o vrea să-l schimbe? Vreau să-l văd îndată!

— Nu cunosc, coane Nicu, este un străin, îl cheamă Negroponte...

— Negroponte?! Spune-mi unde e, ce fel de om e?!

— Este un om mare, gras, cu favorite negre.

— Ai un bilet alături?

— Am numărul 5.

— Adu-l.

Şi Nicu Creţeanu ia numărul 5 şi intră.

La nr. 3 vede o matahală. Un ăla înalt, gras, cu o jiletcă cadrilată, cu pantaloni prăzulii, cu nişte ghete grosolane în picioare şi pieptănat cu freză bărbierească.

Se juca „Trovatore"!

Cînd Nicu Creţeanu savura cu mai mult deliciu armonia vocală, se pomenea cu cîte un cot al lui Negroponte că-l pocnea în coaste. Nicu Creţeanu spumega, însă, fiindcă era om de lume, bine crescut, înghiţea în sec şi nu spunea o vorbă. Dar Negroponte îl persecuta grozav. Cînd îl lovea cu cotul, cînd se întorcea şi îi tuşea în obraz, cînd îl călca pe picioare. Tortura a durat trei ore.

La plecare omul n-a mai putut răbda. Negroponte îl călcase pe bătătură mai apăsat ca pînă atunci.

— Pardon, domnule, dumneavoastră sînteţi domnul Negroponte?

— Ce fel, coane Nicule, nu mă cunoşti? Eu sînt Tănase!

Prietenii lui Creţeanu care timp de trei zile îi puseseră la cale această farsă, luaseră pe Tănase ţiganul, bărbierul păcălitului, îl deghizaseră şi-l trimiseseră la teatru ca să-l plictisească."

● *Hotel BROFT,* situat pe locul actualului hotel Continental (Calea Victoriei 56, colţ cu str. 13 Decembrie) a dăinuit pînă către sfîrşitul secolului trecut, ridicat fiind pe fosta proprietate a lui Dimitrie Ghica (acolo unde în vremea Regulamentului Organic se găsea un cantonament al unităţilor ruse).

„Guide du Voyageur à Bucarest", în care sînt menţionate hotelurile existente în Bucureşti în 1877, spune: „Grand hotel Broft cu 48 de camere elegante şi restaurant cu bucătărie franceză".

„Hotelul Broft" a devenit mai tîrziu proprietatea bancherului Menachem Elias, apoi a fiului acestuia Jacques Elias.

De sus, de pe terasă (care dădea către strada Şcoalei) se putea vedea şuviţa de apă ce mai rămăsese din Bucureştioara, care ţîşnea din stîncile mărunte ale unei pădurici, devenită mai tîrziu Parcul Ioanid.

Din cronicile epocii. *Despre existenţa Hotelului Broft aminteşte şi scriitorul Camil Petrescu în romanul său istoric „Un om între oameni", cînd unul din admiratorii frumoasei cîntăreţe Frusinica Băl-Ceaurescu, îngrijorat că nu o găseşte nicăieri, se întreabă cu ciudă — dacă nu o fi cu cineva la vreo petrecere, la „Broft". Constantin Bacalbaşa în „Bucureştii de altădată", vorbind despre „Broft", spune că în 1850 madam Broft, în urma unor neînţelegeri cu proprietarul, se mută la hotelul Luvru din Podul Mogoşoaiei, vizavi de Capşa.*

Ziarele bucureştene din 1885 relatează că hotelul urmează a fi demolat în urma unui aviz în acest sens al comisiei de arhi-



Hotel Broft, aflat în fosta piaţă a Teatrului Naţional (Vedere de la sfîrşitul secolului al XIX-lea).

tecţi de pe lîngă primăria oraşului. Antreprenorul hotelului, un oarecare Müller, hotărăşte să se mute într-o casă învecinată cu Capşa.

Proprietarul hotelului, Elias, prin influenţa lui politică şi financiară, determină primăria să numească o nouă comisie de arhitecţi care, de astă dată, dă un aviz favorabil. Hotelul Broft poate să nu fie dărîmat dacă proprietarul se obligă să-i întărească fundaţiile. Urmează proces: primarul declară în faţa justiţiei că Elias s-a obligat să dărîme singur, peste şase ani, casa pe care o va reconsolida imediat, şi justiţia a hotărît cum a vrut Elias şi cum a cerut primarul (care era desigur interesat să nu-l indispună pe Elias).

De-a lungul existenţei sale hotelul „Broft" a găzduit personalităţi de seamă ca: prinţul Napoleon, poreclit Plon-Plon, vărul împăratului Napoleon al III-lea, venit în vizită la domnitorul Carol I, Osman Paşa, comandantul armatei otomane învins la Plevna, luat prizonier în 1877. Tot aici a locuit un timp şi generalul Carol Davilla.

Dar ca orice hotel şi hotelul „Broit", după cum spune un „cronicar", a avut oaspeţi şi mai aşa, ca tînăra franţuzoaică venită la Bucureşti după pricopseală şi care găsise mai practic să-şi afişeze pe uşă tariful care era de doi galbeni. A fost rugată să plece şi din hotel şi din ţară...

● *Hotel CONTINENTAL* s-a ridicat pe temelia fostului hotel „Broft". Potrivit unor surse documentare el ar fi fost construit la sfîrşitul secolului trecut, contrar afirmaţiei altora că edificiul s-a înălţat la începutul secolului nostru. Cercetînd arhivele am descoperit un meniu datat 8/20 decembrie 1892 pe care se precizează că a fost servit la „Grand Hotel Continental". Meniul, scris în limba franceză şi frumos decorat, foarte bogat, întocmit cu mult gust şi rafinament, dovedeşte din plin arta bucătarilor din acea vreme.

Restaurantul Continental, cu cele două saloane în formă de *L*, avea cca 240 de locuri, la care se mai adăugau 180 în grădină.

Continental şi *Modern* erau restaurantele favorite ale înalţilor funcţionari din aparatul de stat burghezo-



Menu servit la hotelul Continental în ziua de 8/20 dec. 1892.

moşieresc, ale oamenilor de afaceri din Capitală şi provincie, precum şi ale parlamentarilor, în perioada sesiunilor parlamentare.

Despre patronii care s-au perindat pe la *Continental* în secolul nostru nu avem informaţii decît după primul război mondial. Dintre aceştia îl amintim pe Grigore Ştefănescu, asociat cu Tache Teodorescu, fost ţal la restaurantul Modern, cărora le-au urmat Marin Canciovici, iar din 1938 pînă în 1948 o asociaţie formată din Marin Canciovici şi Andrei Cernea la care, mai tîrziu s-a adăugat Ionel Bita, fost mult timp ţal aici.

Dintr-o listă de masă şi băuturi din 1939 aflăm că la „Continental" se serveau mai ales preparate din bucătăria românească.

Interesant este faptul că, la mîncărurile reci, sînt prezentate clienţilor 7 feluri de preparate fără carne, printre care *bob nou à la grec*, legumă care a dispărut din listele restaurantelor bucureştene. De asemenea este de menţionat că la marele număr de ciorbe şi supe nu lipseşte româneasca ciorbă de lobodă.

În lista de desert şi băuturi aflăm o varietate mare de vinuri din diferite podgorii, printre care şi renumita

„Catifea", vin pe care îl vom mai întîlni numai pe listele marilor restaurante din Capitală.

De-a lungul anilor, la *Continental* au cîntat viorile cele mai renumite ale vremii, printre care le amintim pe cele ale lui Cristache Ciolac, Grigoraș Dinicu, Gică Ștefănescu, ale fraților Ionescu Găină, Jean Marcu și ale altora.

Din lucrarea lui Viorel Cosma „Figuri de lăutari", desprindem o frumoasă descriere a activității lui Grigoraș Dinicu la restaurantul Continental după întoarcerea sa de la *Expoziția Internațională de la Paris* din 1937 :

„Înapoiat în patrie, Grigoraș Dinicu și-a reluat activitatea lui obișnuită de local la restaurantul Continental.

Duelurile muzicale avute la Paris cu unele orchestre de prestigiu — și în acest sens trebuie să arătăm că ceardașurile tarafului maghiar au dat mult de furcă lăutarilor noștri — au continuat într-o formă originală, pe calea undelor de radio în perioada care a urmat.

Cu mult haz povestea Grigoraș Dinicu întrecerea sa cu marele vătaf al tarafurilor din Budapesta — Magyaros Imre. A existat o perioadă cînd transmisiunile directe din restaurante s-au bucurat de multă prețuire din partea ascultătorilor. Vioara lui Grigoraș Dinicu stîrnise admirația colegului său de la Budapesta. Emisiunile lor se succedau la interval de o zi, cu ore fixe de transmisie. Fără a se cunoaște personal, au început în mod treptat să-și schimbe repertoriile între ei. Orchestra lui Dinicu cînta acum ceardașuri — muzică de dans maghiară. *Ecoul pustei* de Monti, *Dansurile maghiare* de Brams, *Rapsodiile* lui Liszt, în timp ce Magyaros Imre ataca cu nerv hora *Calu, Sîrba Fetițelor, Hora Stacato, Ciocîrlia* etc. Cînd violonistului nostru i s-a schimbat ora de transmisie către miezul nopții, iar vecinii nu i-au mai auzit vioara, Magyaros Imre i-a trimis o scrisoare la restaurantul Continental întrebîndu-l — neliniștit — de... sănătate ! Grigoraș l-a rugat să-l „prindă" după orele 24, fiindcă are un mesaj important să-i transmită. Mare i-a fost bucuria colegului

maghiar cînd l-a reauzit pe Dinicu cîntînd întreg repertoriul muzical învățat după postul de radio Budapesta.

Virtuosul vecin a înțeles „răspunsul" și de atunci cei doi lăutari „discutau" săptămînal prin limbajul cîntecului și pe calea undelor, spre mulțumirea tuturor auditorilor".

La puțin timp după război, hotelul și restaurantul „Continental" au fost închise.

După anul 1954, cînd Ministerul Comerțului Interior începe să amenajeze și să redeschidă fostele mari restaurante din Capitală, printre primele de acest gen, alături de „Cina", „Ambasador" și „Modern" (actualul „Berlin"), se află și „Continentalul", la care va cînta o formație orchestrală avînd ca solistă pe Maria Tănase. Prin anii 1960—1961 restaurantul este închis din nou și rămîne așa pînă la renovarea întregului ansamblu, începută în anul 1974 și sfîrșită în 1976. Actualmente „Continentalul", complet restaurat, dispune de 124 de locuri în 44 de camere și 9 apartamente cu mobilier stil Louis al XVI-lea.

Hotelul Continental după renovarea din 1976.



Încadrat în categoria hotelurilor de lux, el dispune de toate dotările necesare: sală de baie în fiecare cameră, telefon, televizor sau radio. Hotelul beneficiază de un restaurant, încadrat în aceeaşi categorie ca şi hotelul, cu o sală de circa 140 de locuri, un salonaş cu circa 40 de locuri, o braserie cu circa 100 de locuri. În locul fostei bodegi „Continental" a fost amenajat un salonaş intim cu 28 de locuri. La intrarea în hotel, prin Calea Victoriei, vizitatorul va găsi în hol un cochet bar de zi, iar la subsol, tot în această parte, o altă sală de restaurant, „sala rustică".

Vara complexul „Continental" are deschisă şi o terasă. În tot timpul anului în sălile restaurantului concertează o orchestră de muzică populară şi uşoară.

Din cronicile epocii. *Datorită poziţiei sale centrale, hotelul „Continental" a fost martorul multor evenimente, dintre care unele triste — cum a fost cel desfăşurat în ziua de 13 decembrie 1918, cînd tipografii din toate atelierele bucureştene au declarat grevă.*

Pe la ora 10 greviştii s-au adunat în faţa sediului sindicatelor. În cursul după-amiezii acelei zile, alături de tipografi, spre sediul sindicatelor din str. Sf. Ionică se îndreptau mii de muncitori de la fabricile Haug, Vulcan, Wolff, Regie ş.a. Coloana, venită prin Calea Victoriei, a fost întîmpinată în Piaţa Teatrului Naţional, pe porţiunea din faţa hotelului „Continental", cu focuri de armă. Peste 100 de muncitori au fost ucişi şi cîteva sute au fost răniţi.

Oamenii guvernului, aflaţi în balcoanele hotelului Continental, priveau cu admiraţie cum generalul Mărgineanu face „ordine" lăsînd pe caldarîmul dintre teatru şi hotel sute de morţi şi răniţi...

Mărturie a acestui trist eveniment, în faţa hotelului Continental, pe locul Teatrului Naţional a fost dezvelită o placă de marmură care aminteşte trecătorilor despre masacrul de la 13 decembrie 1918.

De-a lungul anilor prin sălile „Continentalului" au trecut aproape toţi marii oameni ai zilei, protipendada Capitalei, dar şi numeroşi scriitori, artişti, ziarişti. În frumoasa şi calda sa scriere ce se cheamă „Din amintirile unui ospătar" Ion Dulgheru ne dă

o imagine destul de pitorească a restaurantului din urmă cu multe decenii şi nu putem să nu-l cităm :

„Aici luau masa scriitori ca Sadoveanu, Liviu Rebreanu, Ion Barbu, Octavian Goga, Cincinat Pavelescu, Victor Ion Popa şi alţii. Pe autorul Baltagului *mi-l închipuiam ca pe un sfînt cînd îi serveam şvarţul. De multe ori căutam să-i ating doar mîna — din întîmplare s-ar zice —, mîna cea fermecată care mi-a deschis uşa spre o lume de basm şi feerie. Cuvintele lui molcome, de-aş fi putut le-aş fi strîns ca pe nişte perle în buzunarul inimii mele, să le dau drumul numai noaptea, să mă alinte ca nişte şoapte de mamă îndurerată.*

Pe Liviu Rebreanu cu fişia lui de păr alb ca o pîrtie pe un lan de grîu dat în pîrg, îl asemuiam cu un sculptor săpînd în piatra vremii pe Ion. *Pe Victor Ion Popa, blajinul moldovean, îl vedeam stînd de vorbă cu* Tache, Ianke *şi* Cadîr, *în faţa dughenii lor din Iaşi. Pe Cincinat, aruncîndu-şi peste cap părul său imaginar ce-i venea peste ochi. Pe Constantin Tănase...*

Marele Tănase avea frumosul obicei de a-şi sărbători cu întreg ansamblul sfîrşitul stagiunii de vară (de la Grădina Cărăbuş) la restaurantul nostru. Grădina Cărăbuş — parc-o văd şi azi — se găsea pe un loc viran împrejmuit cu un zăplaz de scînduri, cu bălării în dreapta şi-n stînga scenei, pe locul unde se află azi sediul partidului nostru.

Vizavi de grădină îşi mai trăia ultimele clipe, ca un moş ce dormitează, fosta casă Iepurescu, unde au trăit şi activat mulţi luptători socialişti printre care şi C. Dobrogeanu-Gherea.

La această petrecere de adio verii, Tănase nu-şi avea loc fix. El alerga de la un capăt la altul al mesei întrecîndu-se cu ciracii săi în ghiduşii.

Meniul era simplu, naţional, fără icre negre şi fără şampanie. În schimb se bea mult vin !

Fericit ar fi fost acela care ar fi avut norocul să asiste la asemenea spectacole nescrise, nerepetate, neregizate. Care mai de care se întrecea pe sine. Maestrul era peste tot...."

Mai veneau la Continental şi altfel de clienţi, oameni care trăiau pe „picior mare" din fel de fel de afaceri misterioase, dubioase, afaceri care, atunci cînd ieşeau la iveală, provocau scandaluri nesfîrşite, în presă, parlament şi uneori chiar la palat, aşa cum s-a întîmplat cu afacerea „Skoda" sau afacerea „Vasilescu-Cantalup". Acest Vasilescu, escroc de talie internaţională, gen

„Stavinsky", lua deseori masa la restaurantul Continental. Numele de Cantalup i s-a tras de la dulcele şi apreciatul pepene galben, pentru care insul în cauză nu avea preferinţe de a-l consuma decît în lunile de iarnă geroase, ianuarie şi februarie. Cum aceşti pepeni erau aduşi din import (Turcia) de către marile băcănii de lux înşirate pe Calea Victoriei („Dragomir", „Dumitriu" şi „Ciobanu"), în lunile amintite aceştia se vindeau cu preţuri fabuloase. Domnul Vasilescu, care făcea un scandal monstru atunci cînd patronii „Continentalului" nu reuşeau să-i procure mult solicitatul pepene, după descoperirea matrapazlîcului din care îşi permitea asemenea lux, prin verva scînteietoare şi scormonitoare a unui gazetar a devenit „Vasilescu Cantalup". Odată „înhăţat" de presă, s-a persistat cu atîta vehemenţă în permanentizarea acestui „botez", încît şi azi unii bucureşteni mai în vîrstă îşi mai aduc aminte de scandalul „Vasilescu-Cantalup", scandal pentru care s-au consumat multe tone de hîrtie la vremea respectivă...

La restaurantul Continental luau masa şi oameni politici ca Virgil Madgearu, N. Titulescu, Dr. N. Lupu, I. Gh. Duca, C. Argentoianu şi alţii.

Cu o seară înainte de a fi asasinat de către legionari, Armand Călinescu luase masa la Continental...

În această atmosferă, o serie de lucrători chelneri de aici manifestau veleităţi de oameni de litere, iubitori de muzică etc. Astfel, unul dintre ei încerca să scrie versuri, altul, un adevărat meloman, îşi cheltuia aproape tot cîştigul cu cumpărarea discurilor muzicale cele mai rare şi mai scumpe. Acasă la el era un adevărat muzeu. Avea Apostol — aşa se numea melomanul nostru — o discotecă foarte bogată şi diversă, cum nu se găsea alta în Bucureşti.

De multe ori, marii dirijori ai ţării ca George Georgescu, Perlea şi alţii puteau fi văzuţi la Apostol acasă pentru a asculta vreo raritate. Nu ştim ce s-a întîmplat cu această comoară, proprietarul ei nemaifiind în viaţă..

● *Hotel FIESCHI*, local public deschis în strada Şelari nr. 9, dotat cu camere, restaurant şi cafenea, intră în viaţa comercială a Bucureştilor la 1855, fiind „opera" italianului cu acelaşi nume. Din reclama pe care proprietarul o face în „Românul", aflăm că aici se

pot găsi şi cele mai bune ziare franceze, române, germane, greceşti şi italiene şi tot în reclama cu pricina, ni se spune că slujbaşii de la Fieschi asigură legătura cu birourile diligenţelor spre Braşov şi Giurgiu (anticipare timpurie a serviciilor hoteliere moderne de mai tîrziu).

În primii ani ai secolului nostru pasajul Fieschi a adăpostit sediile unor organizaţii muncitoreşti. Dealtfel pe clădirea respectivă călătorul de azi poate vedea o placă cu inscripţia : «Această clădire a fost începînd cu 1 noiembrie 1881 sediul Cercului de Studii „Drepturile omului"».

● *Hotel „CONCORDIA"*. Contemporan cu Fieschi şi tot atît de vestit ca şi el, hotel Concordia era situat pe strada Smîrdan la nr. 39. Hotelul Concordia avea restaurant şi cafenea. Restaurantul servea o bucătărie aleasă : franceză, germană, italiană şi românească. Şi aici, la Concordia, o placă de marmură menţionează : „În această clădire se afla în anii Unirii Ţărilor Române hotelul Concordia, unde, în seara zilei de 23 ianuarie 1859 s-a hotărît dubla alegere a lui Alexandru Ioan Cuza, de către fruntaşii partidei naţionale, ca domn al Ţării Româneşti".

„Un culoar adînc — scrie Bacalbaşa — cu bolţi avella, conduce la scara de lemn, plasată pe partea stîngă. La etaj, holul larg, distribuie uşile de acces spre camere şi apartamente. Aici se află apartamentul nr. 5 cu o cameră mare de 36 mp, în care se spune că a avut loc istorica dezbatere din noaptea 23—24 ianuarie 1859".

Peste drum de vechiul hotel „Concordia", a mai existat un hotel „Concordia nouă" care, după cum spun cronicarii, avea o cafenea unde era locul de întîlnire a evreilor.

În anul 1884 un mare incendiu izbucneşte în strada Smîrdan. Hotelul Concordia, proprietate pe atunci a maiorului Fănuţă, ia foc şi arde în mare parte. Refăcut, hotelul a mai avut de suferit de pe urma unui alt incendiu prin 1901—1902.

După renovare este luat în antrepriză de fostul „ober" de la „Café de France", Ghiţă Pascu. Restaurantul din curtea hotelului fu mai tîrziu transformat într-o cafenea ţinută de Kalman Zalmanovici. Hotelul a funcţionat pînă în timpul celui de-al doilea război mondial.

Din cronicile epocii. *„Concordia Veche" şi „Concordia Nouă" au avut în viaţa Capitalei un rol important şi din punct de vedere social-politic şi cultural. În fostul hotel „Concordia" de pe strada Smîrdan nr. 39 s-a înfiinţat în 1876 „Societatea de Cultură şi Solidaritate între Studenţi". Tinerii membri luau masa la restaurantul hotelului, care era în antrepriza lui C. Dobrogeanu-Gherea; discutau cu antreprenorul probleme literare, sociale şi politice, şi plănuiau să formeze un club studenţesc cu orientare socialistă.*

La hotelul „Concordia Veche" a tras Constantin Bacalbaşa în toamna anului 1871, venind de la Brăila, pentru a fi înscris la liceu. A prînzit la restaurantul hotelului, iar a doua zi a dejunat la birtul lui Hristodor, cel dintîi birt pentru bucătăria zisă „orientală"...

În a doua jumătate a veacului trecut, mişcarea hotelieră ia un mare avînt. În viaţa Bucureştilor apar numeroase asemenea unităţi de cazare pentru călătorii sosiţi în oraş. Dintre ele sînt de menţionat hotelurile „Kiriazi" şi „Simion" pe strada Blănari, „Caracaş", pe strada Şelari. Pe strada Gabroveni erau hotelurile „Gabrovenii Vechi", „Transilvania", „Bulgaria", „Moldo-Valahia", şi „Principatele Unite". Pe Calea Moşilor erau cunoscute „Hotel de Londra" şi „Atena", lîngă Mitropolie „Hotel Avram", iar sub dealul Mitropoliei Hotel „Nemţoaica". În piaţa Bibescu-Vodă se afla hotelul „Patria", a cărui clădire mai poate fi văzută şi astăzi în spatele magazinului „Cocor", pe strada Patria, colţ cu strada Sf. Ion-Nou.

În „Guide du Voyageur à Bucarest" din 1877, sînt consemnate hotelurile de pe Podul Mogoşoaiei. În afară de „Hugues" şi „Broft", mai sînt: „Oteteleşanu" („Frascatti" de mai tîrziu), „Hotel de France" pe locul fostului han Damari, Hotel „Pesth" cunoscut şi sub numele de „Hotel Zur Stadt Wien", Hotel „Lazăr".

● *Hotel DE FRANCE* a fost deschis în fostul han Damari pe care boierul Iordache Golescu (proprietarul de atunci) îl vinde pe la 1860 lui Tănăsache Eliade. Clădirea, cu un etaj, vopsită în culoare galbenă, avea sus hotelul, compus din cîteva camere, şi jos cafeneaua, în care se intra coborînd cîteva trepte la subsol. După unele informaţii reiese că Hotelul de France a fost reconstruit pe la 1881 după planurile arhitectului Kraus. Prin 1905, în sala de jos a hotelului se deschide un cinematograf, iar la parter o cafenea.

După primul război mondial firma hotelului se schimbă în cea de Grand Hotel, iar mai tîrziu în Grand Hotel Lafayette, iar cafeneaua se transformă în restaurant. Un timp a funcţionat aci un restaurant budapestan cu un taraf de lăutari unguri. La subsol, cu intrarea prin strada Mihai Vodă, a funcţionat pînă în timpul celui de-al doilea război mondial un local de noapte cunoscut sub numele de Tunel de France. De reţinut este şi faptul că aici şi-au făcut debutul unii din cei mai cunoscuţi cofetari ai ţării, fraţii Capşa, a căror activitate avea să ducă la crearea vestitei case Capşa.

Prin anii 1935—1937, restaurantul este exploatat de Vasile Covaci, patron şi al restaurantului Cina. La deschiderea restaurantului Grand Hotel, Covaci a format o comisie de selecţionare a personalului în vederea angajării. Comisia era prezidată de actorul Gh. Timică, căruia îi revenea sarcina de a selecţiona lucrătorii, chelnerii şi picolii care corespundeau din punct de vedere fizic. Prin anii 1938—1940, restaurantul Grand Hotel este exploatat de David Haimovici, fost patron al mai multor localuri din Capitală între care : cabaretul Alcazar, Cafeul Corso ş.a.

Funcţionînd în ultimii ani sub numele de „Hotel Victoria" (cu 321 locuri în 189 camere), cu restaurant, bar şi terasă, hotelul a fost puternic afectat de cutremurul din 4 martie 1977 şi, nemaiputîndu-se consolida, ulterior a fost demolat.

● *Hotel STADT PESTH* era situat pe Podul Mogoşoaiei, între cele două pasaje Vilacrosse şi Macca,

peste drum de casa Meitani (situată pe locul unde se găseşte azi clădirea Miliţiei Capitalei).

Hotelul avea sus 9 camere, iar la parter o sală de cafenea cu „şantan" care a devenit foarte curînd vestită.

Timp de 30 de ani „Stadt Pesth" a fost locul de întîlnire — cum spune Bacalbaşa — „a tot ceea ce era femei de viaţă şi „Jeunesse dorrée" în Bucureşti. Iarna într-o sală lungă şi joasă, vara într-o grădină în care cîntau şi jucau „artiste" maghiare şi germane. Numai sîmbăta seara cînd aveau loc vestitele baluri de societate ale lui Vilcek, mult căutate de nemţii şi ungurii din Bucureşti, nu era spectacol".

Din cronicile epocii. *N. T. Orăşanu, un alt „pictor" al Bucureştilor de odinioară, are în cartea sa cu nume de inspiraţie franţuzească — „Misterele mahalalelor" — un pasaj sugestiv, referitor la viaţa hotelului. „La Stadt Pesth — zice el — sînt balurile lui Vilcek. Cele mai frumoase, cele mai vesele sînt cele care au loc o dată pe săptămînă sub numele de: «O du liber Augustin». Aici se îngrămădesc junele modiste, venite să uite întristata viaţă de toate zilele, aici negustorii înstăriţi de pe Podul Mogoşoaiei, aci junii, care după moda pariziană preferă amorurile cusătoreselor de tot felul şi îşi pierd ziua trecînd în birji pe la magazinele unde micile grizete cu părul bălaiu cos la bonete, pălării, rochii sau vînd panglici, ciorapi, mănuşi ş.a.".*

● *Hotel LAZĂR* era situat în Piaţa Teatrului Naţional, deasupra băcăniei de mai tîrziu a lui „Dragomir Niculescu". În sala acestui hotel la 28 octombrie 1871 a avut loc întîiul congres al presei din România. În perioada la care ne referim la parterul hotelului era birtul lui „Lazăr" pe care-l ţinea un ungur, fost bucătar la „Beizadea Mitică". Mai tîrziu hotelul Lazăr s-a numit hotel „Engliterre" avînd şi restaurant.

Nemaifuncţionînd, după un timp, ca hotel, clădirea găzduieşte Clubul partidului conservator şi redacţia ziarului „Timpul", la care a lucrat şi Eminescu.

În deceniul al IV-lea al secolului nostru, clădirea a fost dărîmată şi în locul ei s-a ridicat blocul care adăposteşte astăzi magazinele „Romarta".

● *Hotel ENGLISH*, situat între hotelul „Broft" şi casele Bossel, pe Podul Mogoşoaiei, în fosta casă Resch (în care a trăit şi a murit Ulyse de Marsillac, profesor şi gazetar francez), nu era la început decît o clădire cu un singur etaj. În acest imobil a deschis Papa Gilette restaurantul său select numit „Frascatti". Mai tîrziu, în 1875, Eliad Cîrciumărescu cumpără şi transformă casa cu totul. Îi adaugă două etaje şi amenajează hotelul a cărui clădire se mai poate vedea şi azi.

Din cronicile epocii. *Despre Eliad Cîrciumărescu citim în „Bucureştii de altădată" de Bacalbaşa :*

„Viaţa acestui om a fost foarte agitată şi foarte aventuroasă. Lipsit de avere şi cu totul incult, dar inteligent şi mai presus de toate foarte energic, în tinereţe a fost corector la ziarul „Românul" al lui C. A. Rosetti.

Din timpul cînd era corector la „Românul", a rămas următoarea anecdotă :

Într-o zi vine la redacţia ziarului avocatul Grigore Vulturescu care-l vede făcînd corecturile. Ştiindu-l fără 4 clase primare, îl întreabă în zeflemea :

— Da' cum faci tu, mă Gligore, corectura, fiindcă nu ai învăţat gramatică ?

— Foarte uşor, răspunse Cîrciumărescu. Citesc şi cînd încep să obosesc, pui virgulă, dacă obosesc mai mult pui punct şi virgulă, iar cînd mă înec pui punct.

...De pe urma lui Cîrciumărescu au rămas şi alte anecdote :

Se mai povestea că o dată la tribunal, cu prilejul unuia din nenumăratele lui procese, preşedintele întrebîndu-l de profesie, Eliad răspunde simplu : „Melionar !". Judecătorul atrăgîndu-i atenţia că aceasta nu era o profesiune, Eliad replică : „Domnule Preşedinte, n-o fi, dar bună e !".

● *Hotel LUVRU* (azi hotel Capitol). Pe Calea Victoriei, colţ cu str. Constantin Mille (fostă Sărindar), acolo unde prin anii 1935—1936 s-a deschis „Café Royal", a

existat mută vreme hotelul „Luvru". În prezent în clădirea restaurată funcţionează, din 1976, hotel Capitol. Actuala clădire a fost construită între anii 1900—1905.

Hotelul Luvru a funcţionat şi în actuala clădire. Într-o fotografie-reclamă cu clădiri de pe Calea Victoriei din anul 1924 se vede şi hotelul „Luvru".

Hotel Capitol, aşa cum arată azi, dispune de circa 180 de locuri în camere şi în 15 apartamente. Este hotel de categoria I, înzestrat cu mobilier modern, cu o sală de restaurant, braserie, bar de zi etc.

● *Hotel UNION.* Ziarele din 1867 anunţau cu litere de-o şchioapă: „În curînd se va deschide hotel „Union" pe locul casei Cornescu şi se va prelungi strada Regală pînă la Vamă, în locul căreia se va muta regimentul de jandarmi".

Vama, care a dat şi numele unei străzi — a Vămii, devenită apoi str. Vienei, str. Wilson, apoi iar strada Vienei şi în prezent str. Oneşti, era vechea vamă românească a Bucureştilor.

Din strada Academiei de azi şi pînă în bulevardul N. Bălcescu, cam pe unde se află actualmente strada 13 Decembrie, era terenul aparţinînd neamului Cornescu, locul fiind cunoscut chiar sub numele „Grădina lui Cornescu".

Un cizmar ungur îmbogăţit, Joje, care avea mania construcţiei, a cumpărat pe la 1875 grădina Cornescu, ridicarea hotelului Union, a hotelului Regal şi a celor mai multe case de pe această stradă fiind opera sa.

Hotelul „Union" s-a deschis cam în aceeaşi perioadă cu hotelul Bulevard şi bineînţeles cu hotelul Regal (mai tîrziu hotel Stănescu, în prezent „Negoiu", vizavi de hotel Union).

Într-o convorbire avută în anul 1975 cu administratorul hotelului Union, acesta ne relata că în urmă cu cîţiva ani, a găsit în spatele unui tablou — căruia îi desfăcuse rama — un ziar din anul 1890 în care, între altele, era şi un anunţ în care se spunea că „direcţiunea hotelului Metropol anunţă onorata clientelă că a luat

și conducerea hotelului Union, pe care o invită să-l viziteze cu încredere". Din păcate ziarul respectiv nu a fost păstrat.

Documente din care să reiasă ce s-a întîmplat cu vechile clădiri ale hotelului „Union" și „Regal" nu am găsit. Din discuțiile avute cu unii lucrători mai vîrstnici din industria hotelieră și alimentația publică, precum și din datele culese din unele calendare turistice mai vechi am aflat că după primul război mondial — prin anul 1925 — hotelul „Union" a fost reclădit și a primit aspectul de azi, proprietarul său, un anume Stoian, l-a exploatat pînă la naționalizare (11 iunie 1948).

Menu oferit de hotelul Union la banchetul dat de studenții bucureșteni în onoarea studenților bulgari, greci, sîrbi și a celor din Iași. (Colecția Bibliotecii Centrale de Stat).

În 1968 hotelul a fost complet modernizat și s-a extins prin construirea unei noi aripi, pe partea dinspre Institutul de arhitectură.

Situat pe strada 13 Decembrie nr. 13, „Union", hotel de categoria I, dispune de 407 locuri pentru cazare în 221 de camere, dotate cu mobilă modernă, televizoare și aparate de radio, telefoane în cameră etc. Hotelul are un restaurant-braserie, bar de zi, salon de coafură și frizerie și alte dotări.

● *Hotel NEGOIU.* Urmaş al fostului hotel Regal, devenit apoi hotel Stănescu, „Negoiu" avea la începuturile sale şi o mare cafenea.

Astăzi hotelul — renovat în întregime — are o capacitate de 164 de locuri în 93 de camere.

Din cronicile epocii. *La cafeneaua hotelului Regal în 1884 un grup de studenţi a înfiinţat „Societatea Capuţiniştilor".*

Din această societate — spune Bacalbaşa — „făceau parte toţi studenţii lipsiţi de ocupaţiune şi care n-aveau asigurată hrana zilnică. Societatea avea şi un preşedinte şi un secretar... Rolul secretarului era acela de a constata gradul de inaniţie a membrilor societăţii şi dreptul lor la un capuţiner cu un corn.

Cînd un membru se prezenta la cafenea şi cerea un capuţiner (cafea cu lapte servită amestecată, într-un pahar cu o formă deosebită, după moda vieneză) gratuit, Luca Manovici, secretarul societăţii — medicinist — era însărcinat să-l cerceteze corporal. Adică îi deschidea jiletca, îşi aplica urechea pe stomac şi îl bătea cu două degete: dacă suna a plin, cererea era respinsă. Fiecare membru avea dreptul la două capuţinere pe zi. Aceste capuţinere erau plătite dintr-un fond format prin cotizarea membrilor cu dare de mînă, mai ales a celor care aveau familiile în Bucureşti... Pe lîngă capuţinişti erau şi «Inimile generoase».

«Inimile generoase» erau acei studenţi cu dare de mînă care apăreau, din cînd în cînd, pe la «Cafeul Regal» şi ne invitau la masă. Cînd o «inimă generoasă» şi bine cunoscută se ivea la uşa cafenelei, era o furtună de aplauze şi aclamări. Apoi, fără a mai pierde timp, luau «inima» pe sus şi intrau cu el buzna în cîte un birt de mîna o doua sau a treia".

Vitrege vremuri pentru studenţii neavuţi erau pe vremea aceea...

La hotel Regal, înainte de primul război mondial trăgeau de regulă intelectualii ardeleni, luptători pentru Unire.

Aici au locuit în perioada amintită, Octavian Goga, I. Scurtu, A. C. Popovici, Alexandru Lapedatu, Onisifor Ghibu, şi tot aici trăgea şi Nicolae Iorga, o noapte sau două pe săptămînă, cînd venea de la Văleni la Bucureşti să-şi predea cursurile la Universitate.

● *Hotel MANU* se găsea pe Calea Victoriei, colț cu strada Știrbei-Vodă, și fusese deschis înainte de 1860 în fosta casă a baș-boierului Dinu Filipescu de către oberkelnerul Erzherzog Karl din Viena.

În spatele hotelului era o frumoasă grădină de vară în care s-a dat o serbare cu steaguri, muzică și iluminații în onoarea principelui Napoleon (cu ocazia vizitei sale în România).

● *Hotel ORIENT* a fost deschis în 1853 în clădirea fostului han „TRĂSNII". Mic, cochet, în întregime spoit în alb, hotelul era situat pe Podul Mogoșoaiei, peste drum de hotelul „Athénée Palace" de mai tîrziu.

La parterul hotelului Orient a funcționat mult timp — începînd din anul 1853 — cafeneaua lui Francesco Bruzzesi, fost combatant în armata lui Garibaldi, prima cafenea în stil occidental din București. Tot aici a funcționat mai tîrziu și Bodega Tripcovici, imortalizată de I. L. Caragiale în schița „Micile economii".

Hotel Orient este demolat în anul 1897 iar în locul său se construiește în anul următor Hotel Splendid. Din amintirile unor bătrîni lucrători din ramura hotelieră aflăm că el ar fi fost ridicat de un mare moșier din Oltenia pe nume Di Flori, care locuia mai mult la Craiova și care l-a vîndut mai tîrziu, în rate, unui administrator al său, Ion Stănescu, oltean din Cetate, județul Dolj, om întreprinzător care deveni cu timpul proprietar al mai multor hoteluri din București și stăpînul a numeroase moșii din țară.

Hotelul „Splendid" a fost ocupat și folosit de comandamentul armatei germane atît în primul, cît și în al doilea război mondial. Bombardat la 4 aprilie 1944 de armata anglo-americană, iar la 24 august de cea hitleristă, el a fost complet distrus iar în locul lui în anii socialismului s-a construit un bloc de locuințe.

● *Hotel METROPOL.* În fața actualului Palat al Republicii și a clădirii în care se află sediul C.C. al P.C.R., în apropierea grupului de fîntîni arteziene se afla în a doua jumătate a veacului trecut Casa Assan

— transformată pe la 1880 în Hotel Metropol. Alături de el era o casă măruntă, în care se afla cofetăria Giovanni „celebru pentru înghețăți". În fața lui „Giovanni" își opreau cucoanele trăsura cînd se întorceau de la șosea și „feciorul" de pe capră sau vreun cunoscut le servea înghețată la trăsură. Așa era moda vremii...

Pînă în 1866 în fața lui Giovanni se termina și trotuarul care începea de la Capșa.

Hotel Metropol nu era un hotel de mîna întîi, aci se închiriau camere și cu luna. La parter funcționa cafeneaua „High-Life" unde își avea „cartierul general" poetul Al. Macedonski....

În timpul primului război mondial a locuit aici și George Enescu.

Hotelul Metropol, cafeneaua și alte clădiri din zonă au fost demolate în 1939 cînd s-a amenajat Piața Palatului.

● *Hotel BULEVARD,* situat pe actualul bulevard Gh. Gheorghiu-Dej, colț cu Calea Victoriei, în clădirea în care a funcționat între cele două războaie mondiale librăria „Alcalay", este unul din marile, vechile și vestitele hoteluri ale Bucureștiului. Locul pe care a fost ridicat — proprietate a marelui ban Vintilă Corbeanu și apoi a vel-vornicului Grigore Băleanu — este cumpărat pe la jumătatea secolului trecut de I. Herdan care ridică hotelul după planurile arhitectului Orăscu. Construcția a început în 1855 și hotelul s-a dat în folosință în 1867, cam în aceeași perioadă cu „Unionul".

Clădirea hotelului „Bulevard", așa cum se poate ușor constata și azi, a dat de-a lungul anilor foarte multă bătaie de cap edililor Capitalei, datorită intrîndului care sugrumă circulația pe Calea Victoriei și împiedică sistematizarea străzilor din preajmă. Cel mai indignat a fost — se pare — la acea vreme unul din cei mai mari ziariști ai noștri — Ulyse de Marsillac.

„Cum nu-și dă nimeni seama — scria dînsul — că hotelul Herdan așezat de-a curmezișul așa cum este se

Menu servit la banchetul organizat în sălile hotelului Bulevard la 4/16 ianuarie 1887. (Colecția B.C.S.)


GRAND HÔTEL DU BOULEVARD

BANQUET

Janvier 1887

MENU

Potage du Royaume

Desserts

va împotrivi pe veci la trasarea unui bulevard în dreaptă prelungire a celui existent ?"

La numai un an de la inaugurare, hotelul — numit, cum menționa și amintitul ziarist, „Hotel Herdan" — trece în proprietatea unei anume doamne Pohr care îl numește „Grand Hotel du Boulevard" și-l dă drept zestre fiicei sale căsătorită cu italianul Lucien Bertola.

Hotelul Bulevard a fost la vremea sa unul din hotelurile de frunte ale Capitalei, iar sala sa de marmură a adăpostit mult timp unul din cele mai bune restaurante ale Bucureștilor, fiind totodată și locul de întîlnire a „lumii bune".

Din cronicile epocii. *Grație faimei și poziției sale centrale, hotelul Bulevard a fost martorul a numeroase evenimente. Bineînțeles că nu ne-am propus aici consemnarea tuturor, însă unele — care ni s-au părut interesante din punctul de vedere al istoriei, ori pentru atmosfera și obiceiurile epocii — credem că merită și atenția cititorului de azi. La 11/23 decembrie 1876, este promulgată Constituția otomană în care — prin articolul 7 — se stipulează că „România este considerată parte integrantă a Imperiului Otoman". Precizarea respectivă trezește o mare indignare la București și, ca urmare, la 5/17 ianuarie 1877 la „Grand Hotel*



Menu

SUPĂ DE LĂPTUCI
ŞUNCĂ DE PRAGA CU SPANAC
FAZAN IN ASPIC
PUNCH ROMAN
CLAPON DE MANS LA FRIGARE
SALATĂ VERDE ŞI DE CASTRAVEŢI
SPARANGHEL SOS
ÎNGHEŢATĂ
BRÂNZETURI
FRUCTE VARIATE
BONBOANE
CAFEA
COGNAC

VINURI
CHERRY
DRĂGĂŞANI VECHI
NEGREŞTI 1858
POMMERY SEC



Programul Orchestrei

PARTEA I

PARTEA II

Orchestra va fi condusă de d. E. W. Straus

Menu-ul şi programul orchestrei hotelului Bulevard în ziua de 9 mai 1906. Orchestra era condusă de E. W. Straus.

du Boulevard" se întruneşte un mare număr de deputaţi şi miniştri spre a discuta demisia din guvern a lui Dimitrie Sturza care se opunea politicii de apropiere a României faţă de Rusia, dusă de guvernul de pe atunci.

Despre un eveniment care îşi are şi el locul său, ne povesteşte Bacalbaşa. Este vorba de serbarea zilei de 10 Mai 1881, ale cărei manifestări se continuă şi a doua zi cu defilarea unor care alegorice. „Apare — zice neîntrecutul cronicar al Bucureştilor — un car monumental tras de 24 de boi reprezentînd noua matcă a Dîmboviţei. Dar carul era atît de înalt şi voluminos, iar atelajul atît de numeros încît cînd ajunge în faţa marelui hotel Boulevard şi boii vor să cotească la stînga spre statuia lui Mihai Viteazu (aici aveau loc manifestaţiile de 10 mai), vîrful se agaţă de balconul hote-

lului de asupra viitoarei librării (amintită mai sus) pe atunci fiind instalat acolo magazinul de covoare Haas. Un moment de emoție, o parte a carului se rupe, scîndurile cad, dar boii cîrmesc la stînga și trec..."

Barbu Solacolu în „Evocări, Confesiuni, Portrete", vorbește despre un banchet care a avut loc la „Grand Hotel du Boulevard" în toamna anului 1881 :

„...Era însă tocmai momentul cînd «Vizirul» (Brătianu) sărbătorea 65 de ani ai lui Rosetti și 25 de ani ai ziarului «Românul». Banchetul s-a ținut la «Grand Hotel du Boulevard» în 22 septembrie/4 octombrie 1881, cu doamnele în costume naționale".

La 15 aprilie 1911 un număr de ziariști oferă un banchet în salonul de marmură al hotelului Bulevard în onoarea lui C. Bacalbașa care fusese ales deputat și a fratelui său Ion, ziarist și el, care fusese numit directorul general al Teatrelor. Tot la Bulevard oficialitățile au oferit în 1911 un mare banchet în onoarea mareșalului japonez Nogi, eroul de la Port-Artur. Fastul cu care a fost primit acest personaj făcea parte din manevrele politice în vederea pregătirii alianțelor în războiul care avea să izbucnească doar peste trei ani...

Hotelul Bulevard. Vedere de pe la 1925.



În timpul primului război mondial, la restaurantul hotelului Bulevard luau masa ofiţeri germani, în frunte cu generalul Makensen...

La hotelul Bulevard a locuit şi Constantin Brâncuşi în anul 1924, cînd a vizitat ţara, venind din Franţa, apoi Alexandru Kiriţescu în vremea cînd scria piesa „Gaiţele".

Cercetînd arhivele şi apoi discutînd cu mai mulţi bătrîni — foşti lucrători mai multe decenii la rînd la „Grand Hotel du Boulevard", am reconstituit „cronica" acestui vestit loc din Bucureşti şi prin altfel de evenimente.

Era, se pare, prin vara anului 1932, cînd guvernul — din motive de economii bugetare — suprimase unele drepturi ale invalizilor din primul război mondial.

Văzîndu-se frustraţi în drepturile fireşti, ai au organizat o demonstraţie pe Calea Victoriei, cu scopul de a ajunge la palat pentru a-şi spune doleanţele ; în Piaţa Cercului Militar (actuala Casă Centrală a Armatei) au fost însă întîmpinaţi de jandarmi şi pompieri, care au pus furtunurile pe ei pentru a-i împrăştia ; acţiunea de oprimare era condusă de către Sever Bocu, pe atunci subsecretar de stat la Interne, carea avea un fel de comandament într-unul din apartamentele hotelului Bulevard. Micii vînzători de ziare, aflaţi în strada Sărindar în aşteptarea vreunei ediţii speciale, s-au solidarizat cu demonstranţii şi au tăiat furtunurile pompierilor.

Un alt eveniment memorabil din biografia hotelului a avut loc în primăvara anului 1934, în seara Învierii (de Paşte) cînd cortegiul regal, în frunte cu Carol al II-lea trecea spre Mitropolie, spre a participa la slujba religioasă ; un grup de 4 ofiţeri instalaţi în camera 44 de la etajul II a încercat un atentat împotriva suveranului. Încercarea însă n-a reuşit iar atentatorii au fost arestaţi...

Hotelul Bulevard a avut şi cafenea, despre care vorbeşte Onisifor Ghibu în „Amintiri despre oameni pe care i-am cunoscut :

„...Eu mă întîlneam zilnic cu Ilarie Chendi, graţie lui Goga care era prieten mai vechi cu el şi stăteau amîndoi în acelaşi hotel în două camere vecine. Mergeam cu amîndoi la cafeneaua de la hotel Bulevard unde se întîlneau în acele vremuri cîţiva scriitori, printre care Mihail Sadoveanu, Şt. O. Iosif, Ion Scurtu şi alţii".

„Grand hotel du Boulevard" a cunoscut o mare perioadă de glorie. Mai ales înainte de primul război mondial şi după sfîrşitul

acestuia, pînă în 1919, cînd s-a aflat sub patronajul lui Lucien Bertola — unul dintre marii gastronomi ai noştri.

Ca şi mulţi alţi patroni de restaurante din Bucureşti, Lucien Bertola a participat şi el la diferite expoziţii din ţară şi de peste hotare, obţinînd frumoase distincţii : Bucureşti 1906, Medalie de Aur şi Medalie de Argint ; Milano 1906, Medalie de Aur ; Turin 1911, Medalie de Aur etc.

Din cele cîteva liste de meniu ajunse pînă la noi putem constata cu uşurinţă cam cum vor fi fost mesele servite la restaurantul hotelului. Bunăoară meniul servit la dejunul din 16 ianuarie 1914, deşi nu prea încărcat, apare destul de diversificat. Reţinem cîteva sortimente ca : preparate de peşte, langustă, preparate din vînat (din care nu lipsesc potîrnichile), iepure, precum şi miel — care pentru luna ianuarie constituie o trufanda ; de asemenea un sortiment bogat de legume din care nu lipsesc anghinarea, salsifis, carote, varza de Bruxell, andivele. Deşi în plină iarnă, găsim pe listă cinci feluri de îngheţată.

De asemenea „cartea de vinuri" a restaurantului este şi ea bine asortată. Pe lîngă vinurile albe şi negre din podgoriile româneşti, se găsesc şi vinuri din renumite podgorii din Franţa, Italia, Germania şi Spania, lichioruri, coniacuri şi şampanie franţuzească.

De-a lungul activităţii sale, restaurantul Bulevard a fost deservit de un personal cu înaltă calificare care a contribuit în mod substanţial la dezvoltarea şi îmbunătăţirea gastronomiei româneşti. Ne facem o datorie de onoare de a consemna în cartea noastră numele cîtorva dintre cei care au lucrat la Bulevard în prima parte a secolului. În primul rînd se cere amintit Tudor Gal, maistru şef bucătar specializat în Franţa în preajma vestitului bucătar Escofier.

Lui T. Gal i-au urmat alţi mari maiştri bucătari, o bună parte pregătiţi chiar de el : Costică Rădulescu, Krijanovski, Strasman, Rudolf Zalupka, Gheorghe Stoica. Unii dintre ei au lucrat cu Bertola şi peste hotare, la diverse expoziţii internaţionale, unde au dus faima restaurantului „Bulevard" şi a artei culinare româneşti. Dintre chelneri îi amintim pe : Andersen (maître d'hôtel), Guido Finocchi (maître d'hôtel), Stănescu Gheorghe (maître d'hôtel), Nicu Tempea (maître d'hôtel), Mihai Stănciulescu, Gusti Rozorea, Vasile Mazilu, Jean Bălan, George Filipescu, Giacobini, Carlucio, ş.a.

După cel de-al doilea război mondial clădirea hotelului primeşte o altă destinaţie; în 1975 intră în restaurare, iar în 1977 reprimeşte funcţia avută iniţial — de hotel şi restaurant.

La restaurare s-a avut în vedere readucerea în actualitate a tuturor elementelor caracteristice, reconstituirea — după planurile şi schiţele iniţiale — a celor distruse.

Hotelul, de categoria lux, dispune de 82 de camere şi 11 apartamente însumînd 200 de locuri. Tapetul, mocheta şi draperiile fiecărui etaj au culori diferite (verde, roşu, galben-portocaliu şi gri).

Hotelul are un restaurant cu 240 de locuri, o braserie cu 180 de locuri, o sală pentru mici reuniuni.

Sălile sînt decorate în stil baroc, iar tavanele au vitralii şi candelabre în stil baroc francez-austriac. Întregul mobilier al hotelului este în stil Ludovic XVI.

● *Hotel CARPAŢI.* Situat pe strada Nikos Beloianis (colţ cu str. Mendeleev), hotelul Carpaţi se pare că a fost ridicat pe la 1862, deşi nu ni s-a păstrat nici un document oficial în care să se facă această menţiune. Este important prin aceea că dintre hotelurile bucureştene în el s-a introdus cel dintîi încălzirea centrală. A funcţionat pînă la sfîrşitul celui de al doilea război mondial. Clădirea, existentă şi azi, mai poartă încă, la intrare, două plăci de marmură pe care se pot citi inscripţiile: „Hotel Carpaţi curat, calorifer" şi „Hotel Carpaţi — încălzire centrală — apă curentă".

● *Restaurantul IORDACHE IONESCU,* situat în strada Covaci nr. 3, a funcţionat într-una din vechile şi solidele clădiri ale Capitalei, edificiu fondat în 1859. Referitor la acest fost mare „vad" al epocii, în cartea citată de mai multe ori pînă acum, a lui Bacalbaşa, găsim o precizare utilă: „Clădirea actuală înlocui o şandrama în care intrai aplecîndu-te, dar, mîncarea fiind foarte bună, era lume multă".

Restaurantul a avut una dintre cele mai lungi şi bogate „biografii", iar reclama şi renumele său au început,

se pare, din ziua în care umoristul N. T. Orăşanu, într-un moment de inspiraţie, i-a alcătuit un menu foarte original şi apreciat la vremea aceea. Fiindcă iată cum vedea — cu ochii săi de literat — umoristul „lista" de bucate de la Iordache Ionescu :

Pîinea	*o abundenţă*
Gheaţa	*cremă de Siberia*
Scobitoarea	*o baionetă*
Tacîmul	*un regulament*
Ţuica	*o idee*
Socoteala	*protocolul*
Cîrnaţi mici	*mititei*
Cîrnaţi mari	*patricieni*
Ardeiul roşu	*o torpilă*
Varza acră	*originară de Belgrad*
Sticluţa de vin de 1/4	*o pricină*
Ocaua de vin şi borviz la răcoritoare	*o baterie*
Apa	*o naturală*
Pahare pentru vin	*semiplutoane*
Calea turcească	*un taifas etc.*

Cu timpul, comenzile au început să se facă după „lista" lui N. T. Orăşanu nu numai la Iordache, dar şi în unele restaurante şi birturi din capitală. Restaurantul Iordache dobîndise chiar supranumele „la idee". Mititeii şi bateria au rămas şi vor trăi viaţă lungă în viitor. Despre „istoria" mititeilor se povesteşte că ei s-au născut, spre sfîrşitul veacului trecut, tot aici în strada Covaci. „Într-o seară — zice un contemporan — patronul observă că se terminase rezerva de maţe pentru prepararea cîrnaţilor, pe care Orăşanu în celebrul său meniu îi numeşte „patricieni", foarte apreciaţi şi căutaţi. În faţa acestei situaţii neprevăzute avu o inspiraţie şi anume să frigă pe grătar cîrnaţii fără înveliş. Cîrnaţii, în această formă, nu mai puteau fi ca patricienii, ci erau mai mici. Din acea seară ei deveniră un fel de *specialitate a casei*. La tocătura obişnuită, pentru patricieni, Iordache mai adăugă cîte ceva : chimen, pi-

per, cimbru, bicarbonat şi puţin salpetru, toate contribuind la creşterea volumului micilor, cînd erau fripţi, dîndu-le o „culoare“ plăcută şi un gust care cerea neapărat „stropirea“ lor cu vestitul vin de Drăgăşani al lui Iordache. Aceştia sînt mititeii de azi, cei botezaţi de N. Orăşanu «mici»“...

Lunga existenţă a restaurantului Iordache a fost determinată de mai mulţi factori: *a)* buna aprovizionare cu mărfuri din cele mai bune, din care au rezultat preparatele din bucătăria românească; *b)* o pivniţă asortată cu vinuri din cele mai renumite podgorii româneşti; *c)* un serviciu ireproşabil; *d)* muzica, asigurată de cele mai vestite arcuşuri ale vremii, dintre care vom aminti doar pe cele ale lăutarilor care au strălucit aci: Cristache Ciolac, Nicolae Buică, Lică Ştefănescu,



O fotografie din anul 1901: o „recepţie“ a vinului, la depozitul din strada Covaci din Bucureşti (anexa restaurantului Radu Andreescu): I. L. Caragiale, sculptorul Oscar Spaethe, ziaristul Atanasie Ranetti (fratele umoristului), George Ranetti şi alţii.

Alexandru Leon, Jean Marcu, Fănică Luca, Ionescu Găină și alții.

În ce-l privește pe Cristache Ciolac se cuvine o precizare: nici o istorie a tarafelor noastre nu va putea fi scrisă fără a-i consemna numele la loc de frunte. Apreciat nu numai de clienții obișnuiți ai localurilor, ci și de mari cunoscători într-ale muzicii, vestitul lăutar a făcut ca faima celor mai mari restaurante bucureștene să se datoreze, într-o vreme, viorii sale; oaspeți de prestigiu de peste hotare cereau adesea să fie aduși în restaurantele în care cînta formația lui Cristache Ciolac. Ei se adăugau, de fapt, scriitorilor, oamenilor de cultură etc. ai țării care apreciaseră mai de mult arta lăutarilor. La restaurantul „Iordache Ionescu" din strada Covaci se abăteau adesea I. L. Caragiale, George Ranetti, Dimitrie Dinicu, George Enescu, dar și virtuoși celebri de peste hotare care concertau pe estrada Ateneului Român alături de orchestra Ministerului Instrucțiunii Publice. Violonistul Jean Kubelik, de pildă, nu concepea să mănînce în alt restaurant decît la „Iordache" fiindcă știa că-l întîlnește acolo pe Cristache Ciolac.

Faima culinară și „muzicală" a restaurantului „Iordache" i-a determinat pe organizatorii noștri să-i trimită pe lăutar și pe bucătar să dea strălucire Pavilionului românesc la Expoziția de la Paris din 1900. Dacă mititeii, tuzlamaua, sarmalele cu mămăliguță, ghivechiul măcelăresc, varza cu carne, tocana „națională", paceaua și grătarul lui „nea Radu", cu tot felul de fripturi, au dat o probă strălucită a bucătăriei românești, arcușul lui Cristache i-a fermecat de-a binelea pe vizitatorii străini ce se înghesuiau să savureze frumoasele noastre melodii populare.

Într-un articol („Note și impresii de la Expoziție") publicat în „Epoca" (1900) și reprodus în cartea „Figuri de lăutari" de Viorel Cosma, citim:

„La restaurantul român, puțini compatrioți am văzut și poate pe drept cuvînt; în schimb însă, lume străină era destulă: englezi, americani, francezi, artiști și ar-

tiste mari, și alți parizieni, aici își dădau întîlnire. Ciolac s-a întrecut cu gluma la Paris ; cîntecele sale mai dregeau efectul prețurilor sărate ale mîncărurilor românești".

Menu oferit la un banchet dat de Camera de comerț și industrie din Capitală în 1906. Este un menu ușor, cu preparate de bucătărie românească și cu nelipsitul vin de Drăgășani.

Din cronicile epocii. *Spre a da — mai ales cititorului tînăr de azi, care cunoaște atmosfera și viața de odinioară a Bucureștilor mai mult din filele cărților — o imagine despre reputația geniului popular întruchipat în persoana lui Cristache Ciolac am putea cita zeci și zeci de mărturii. Ne vom mărgini însă la cîteva numai, cu riscul de a fi, poate, acuzați de oarecari tendințe de divagare.*

„Cu prilejul deschiderii expoziției din 1900 de la Paris — citim în amintita carte a lui Viorel Cosma — toate formațiile muzicale prezente la acel eveniment trebuiau să execute într-un mare ansamblu un marș de deschidere. Cele cîteva repetiții premergătoare i-au fost suficiente lui Cristache Ciolac să învețe după ureche marșul, astfel că în seara festivă, în timp ce toți aveau nevoie de note, singur lăutarul nostru îl cînta pe dinafară. În fața unei asistențe numeroase, în plin concert, datorită unui scurt circuit, lumina s-a stins. Toată orchestra și-a încetat cîntecul cu excepția unei singure viori, care, înfruntînd bezna, a răsunat mai departe. Urale și aplauze furtunoase au răsplătit pe muzicantul îndrăzneț, care nu era altul decît Cristache Ciolac...

Fascinat ca toţi ceilalţi invitaţi, Preşedintele Republicii Franceze, Loubet, îl invită pe Cristache Ciolac la un spectacol de gală în grădina palatului Elysée. Îmbrăcat în frac, cu o eşarfă tricoloră imensă peste vestă, aşa cum a colindat toată străinătatea cu întregul taraf în ilice olteneşti, în faţa a tot ce avea atunci mai select Franţa, Ciolac se întrece pe sine. „Ciocîrlia", „La moară la hîrţa-hîrţa", „Hora nebună", „Sîrba în căruţă", „Cine-a lăsat dragostea", „Din Ploieşti pînă-n Gheboaia", „Lele cu scurteică verde", „Taci, taci ca pămîntul" şi „Ca la Breaza", alternate cu arii celebre din opere şi operete cum numai Ciolac ştia să cînte, entuziasmează pe rafinaţii invitaţi ai lui Loubet. Curgea năduşeala peste vioara măiastră a lui Cristache, dar el îşi punea tot focul şi tot dorul de ţară în acele melodii atît de proaspete şi de ciudate pentru aceşti străini, cu gîndul, poate, la acei ani trişti ai copilăriei lui cînd învăţase să cînte — după ureche — ţinîndu-se desculţ după taică-său, vestitul Radu Ciolac, muscalagiul cîntăreţ din nai, în cîrciuma de la „Hanul Roşu" ori cea a lui „Petrache" din dealul Filaretului".

Se înţelege că la întoarcerea în ţară a lăutarului, restaurantul Iordache Ionescu avea să devină tot mai căutat. Aici, într-una din seri, entuziasmaţi de sunetul viorii lui Ciolac, Vlahuţă, Goga şi Delavrancea i-au trimis lăutarului un bileţel în care i-au scris: „Să trăieşti dragă Ciolac; patru milioane de oameni cîntă de veacuri doina asta şi numai tu ştii s-o spui şi boierilor". George Enescu, însoţit de mari muzicieni ai lumii, se oprea şi el adesea în strada Covaci să-l asculte pe vestitul lăutar. Aproape că n-a fost celebritate artistică a acelor vremuri care, ajungînd în oraşul de pe malurile Dîmboviţei, să nu se fi oprit şi la „Iordache" pentru o jumătate de oră, ca să nu mai plece toată noaptea. Ba unii, chiar şi mai multe nopţi în şir, aşa cum povesteşte Alexandru Predescu în „Dîmboviţă, apă dulce" despre academicianul francez Jean Richepin:

„Venise la Bucureşti, unde ţinuse o conferinţă la Ateneu şi cînd l-a descoperit pe Ciolac, nu se mai îndura să plece. Ajuns la Paris, a ţinut apoi o conferinţă şi a publicat în „Les Annales" acel mişcător articol intitulat: „Sufletul românesc", conceput în armoniile stîrnite de arcuşul lăutarului din mahalaua Scaunelor. Vorbind despre ţigani, „acei nomazi care nu se opresc nicăieri", se minunează cum bunătatea şi dragostea de oameni a românilor a izbutit să stîrnească atîta vijelioasă pornire spre libertate ab-

solută, prinzînd „un vultur în vîrful degetelor spre a-l face să cînte ca o privighetoare". Şi, mîndrindu-se, academicianul încheie : „Am avut bucuria să cunosc unul din aceştia în timpul cît am vizitat România şi am avut fericirea să mi-l fac prieten. Am petrecut nopţi întregi ascultîndu-l cum cîntă din vioară. Îl cheamă Ciolac".

La Londra, taraful lui Ciolac i-a scos pe englezi din proverbialul lor calm, aprinzîndu-i, stîrnindu-i să-l biseze şi să-i ceară să mai cînte „Tocarlia"...

Dar admirabilul Ciolac avea să moară în mizerie într-o şandrama lîngă „Făgădău", peste drum de restaurantul „La cotitură", la 27 februarie 1927...

Tradiţia marilor lăutari, care au strălucit la Iordache, a făcut din localul lui „nea Radu" punctul de întîlnire a celor care adorau vinul din „Dealul Mitrofanilor" (Drăgăşani), a amatorilor de muzică populară şi bucătărie bună. În acest local, unde puteai auzi rimele sprinţare ale celor mai iscusiţi poeţi, umorişti şi epigramişti ai Bucureştilor, la începutul secolului nostru exista o atmosferă familiară, creată de cîţiva virtuoşi ai cîntecului popular românesc, care-i dădeau un farmec aparte. La „Iordache" se abăteau marii artişti după succesul de la Ateneu şi tot aici se întîlneau o dată pe an, după adunarea generală, membrii „Sindicatului ziariştilor". În restaurantul de pe strada Covaci a fost sărbătorită strălucita absolventă a Conservatorului din Paris — Marioara Voiculescu. La „Iordache" venea adeseori marele Caragiale, însoţit de amicii săi unde, în faţa paharelor pline cu vestitul vin din Dealul Mitrofanilor şi a cîte unei ceşti cu „taifas", îl apucau zorile.

La „Iordache", în această atmosferă veselă, cu mîncăruri specifice bucătăriei româneşti, „stropite" cu vinuri din cele mai renumite podgorii, a cîntat Nicu Buică „viorist năzdrăvan care făcuse studii complete la Conservatorul nostru, cum scrie George Costescu, dar care prin complexitatea, atît a firii lui, cît şi a talentului ce-l poseda, a ţinut să rămînă în breasla lăutărească, unde evolua cu o fantezie uimitoare de la neastîmpărul jocurilor noastre repezi de la ţară şi a chilabalelor ţigăneşti, pînă la cele mai complexe partituri ale vrăjitului Nicolo Paganini".

● *Casa CAPŞA.* Pe locul ocupat astăzi de clădirea restaurantului Bucureşti şi de cea în care se află magazinul „Romarta copiilor" erau situate la sfîrşitul se-

colului al XVII-lea casele şi curtea marelui vornic Radu Slătineanu.

În anul 1812, la începutul domniei lui Caragea Vodă, un sas, anume Mathias Brody, întinse o şandrama de scînduri în fundul curţii lui Slătineanu şi aşeză în ea primul spectacol văzut de publicul bucureştean — anume o dioramă. Şi lumea curgea în şuvoi neîntrerupt şi călca pragul „Comediei" ca să aibă ce povesti...

Mai tîrziu, în 1828, Eronimo Momolo, un italian ce fusese bucătarul lui Grigore Vodă Ghica, ridică pe locul fostei diorame un teatru care a rămas mult timp în amintirea bucureştenilor cu numele de „Teatrul vechi" sau „Teatrul cel mic". Aci sosi, în 1828, o trupă nemţească sub direcţia lui Krainig, care dădea reprezentaţiuni de „drame şi opere".

Dar întreprinzătorul Momolo nu era numai proprietar de teatru ci şi de birt şi cofetărie. Pe la 1830 el cumpără casele boierilor Slătineanu şi, în sala de jos, deschise un birt devenit repede vestit prin mîncărurile sale italo-orientale, printre care „curcanul-ţintirom" („gentilhomme") era cel mai vestit. După vreo şase ani el clădi deasupra birtului o mare sală de bal, de club şi de pik-nic-uri — cum se spunea pe atunci — faimoasa sală „Momolo" sau „Slătineanu". În 1839 Momolo anunţa prin ziare că : „a întocmit şi orchestră prea bună şi prea frumoasă compusă din domnul Wist — celebru compozitor şi dirijor cu 24 de bărbaţi vrednici din miliţia naţională".

La „Momolo" ca şi la sala „Bossel", deschisă după ea, aveau loc cele mai elegante baluri din Capitală, în afara celor din casele boiereşti.

Epoca de glorie a sălii „Slătineanu" ţinu vreo 30 de ani, ceea ce însemna destul de mult pentru o sală de bal. Cu timpul, lumea veselă fu atrasă de noua sală Bossel...

Pe la 1870, la puţin timp după ce prin curtea caselor Slătineanu se deschide Strada Nouă (azi Edgar Quinet), clădirea dinspre Podul Mogoşoaiei este cumpărată de familia Capşa care deschisese cofetăria în încăperile de jos încă din 1866. Restaurantul se deschide la 1881, hotelul la 1886, iar cafeneaua la 1891.

Istoricul casei Capşa — cea mai mare firmă într-ale restaurantelor şi cofetăriei de la noi, ajunsă vestită în toate centrele Europei —, demn de interes, ni se pare mai mult decît binevenit pentru cititorii noştri şi de aceea vom încerca să-l facem prin „marcarea" principalelor momente din biografia membrilor acestei familii intrată în istoria gastronomiei româneşti.

Din căsătoria lui Constantin Capşa — cojocar „subţire" pe piaţa Bucureştilor — cu Ana Vasiliu din Ploieşti, s-au născut 12 copii. Patru dintre ei — Vasile, Anton, Constantin şi Grigore — aveau să înfiinţeze, la jumătatea veacului trecut, „Casa Capşa", una dintre cele mai de seamă case de cofetărie din România.

După ce a absolvit cîteva clase gimnaziale, Vasile Capşa este dat de tatăl său, la vîrsta de 14 ani, să înveţe meseria de cofetar la Constantin Lefteru (Alexandru Elefterescu) care avea prăvălie în hanul Dedu (pe locul unde se găseşte clădirea cunoscută sub numele de Palatul Nifon — din Calea Victoriei, colţ cu strada Doamnei, unde se află magazinul „Confecţia").

E interesant de cunoscut *Zapisul* prin care Constantin Capşa dădea pe fiul său Vasile ca ucenic la meşteşugul de cofetar în prăvălia lui Constantin Lefteru. Iată-l cu stilul şi ortografia vremii :

„Prin acestu Zapisu adeverescu suptu iscălitu spre a fi ştiutu precum că am datu la Dumnealui Kir Constantin Lefteru cofetaru, pă fiul meu Vasile sin Constantin Capşa la meşteşugu de cofetărie, ucenicu în patru ani purtîndu ieu grijea de îmbrăcăminte şi spălatul cămăşilor şi de încălţăminte şi spălatul la capu are Dumnealui ai purta grija precum şi la împlinirea de patru ani are Dumnealui să-i facă un rînd de haine de postavu după vîrsta lui şi aşa are copilul să se poarte cu silinţă cu dreptate cu supunere la cele cuviincioase lucruri şi porunci ale stăpînului său dîndu-i ascultare cum şi Dumnealui Kir Constantin are datoria săl înveţe să-i arate la acest meşteşug de cofetărie de spre învăţătura băiatului dîndui cuviincioasele nizamuri spre ale sale bune urmări şi învăţături pentru care sunt ieu che-

zaşu răspunzător şi spre bună încredinţare m-am iscălitu".

Constantin D. CAPŞA 1841, Aprilie 10, Bucureşti

În vremea aceea, în Bucureşti, în afara lui Constantin Lefteru, mai erau cunoscuţi cofetarii : Atanasie Constantinescu, cu prăvălia în hanul Damari (situat pe locul fostului hotel Victoria) ; Pascu, cu prăvălia în Uliţa Neamţească (azi strada Smîrdan) ; Comorelli, din Podul Mogoşoaiei (Pasajul Român), cel care mai tîrziu l-a adus pe Fialkovski, Giovanni Flore, sub sala Bossel (şi care în 1850 avea prăvălie la hotel Metropol) ; Ferdinand Meyer, cu prăvălie în faţa Episcopiei (azi Ateneul Român) ; Kaizer (din Uliţa Nemţească) ; Ghiţă Bimbaşa de la Biserica Albă şi Gheorghe de la hanul Trăsnea, cel vestit pentru dulceţuri. Mai tîrziu găsim la „Zlătari" cofetăria lui Baltador ş.a.

Trebuie menţionat că „industria" bomboneriei şi cofetăriei erau, în acea perioadă, la începuturi. Bucureştenii consumaseră pînă atunci mai mult dulciuri orientale, de mult împămîntenite la noi : cataifuri, baclavale, sarailii, rahaturi, şerbeturi, peltele etc. Reţetele de îngheţată, de şerbete, ori de şerbete napolitane erau un secret pe care-l deţinea doar Giovanni Flore, care deschisese şi el de curînd cofetărie în centru şi căuta să-şi asigure clientelă. Iată-l, bunăoară, dînd un anunţ în ziarul Românul :

«„Giovanni Flore
Cofetar în Piaţa Palatului"
Ne-a sosit un bogat sortiment de cartonaje, bomboane franceze de prima calitate de la casele cele mai renumite, fructe din Italia, „maroun glace"».

Giovanni a adus în Bucureşti şi moda ca protipendada care se întorcea cu trăsurile de la şosea să fie servită cu îngheţată chiar în trăsurile care se înşirau în faţa prăvăliei lui din Podul Mogoşoaiei. Acest obicei constituia pe atunci un spectacol, mult gustat de bucureşteni...

La rîndul său, Fialkovski — care deschide mai tîrziu vestita cafenea Fialkovski — vestea şi el că aduce

bomboane de la Paris şi ciocolată de la cele mai renumite fabrici din Franţa, precum şi vinuri şi lichioruri străine.

Revenind acum la biografia lui Vasile Capşa trebuie să arătăm că după mai bine de zece ani de practică el nu numai că învăţase arta cofetăriei, dar acumulase şi un mic capital — ceea ce îl determină să-i propună fratelui său, pitarul Anton „să deschidă împreună o cofetărie cum nu se mai văzuse la noi, cu cofeturi cum nu se mîncase încă, cu consumaţii cum nu se băuse"... Propunerea îl tentează pe pitar care demisionează de la Visterie unde-şi avea slujba şi cumpără edecurile şi marfa aflată în prăvălia lui Panaiot Constantinescu, aflată în Hanul Damari.

La 6 iulie 1852 lumea bucureşteană în trecere pe Podul Mogoşoaiei putea citi o nouă firmă „La doi fraţi, Anton şi Vasile Capşa". Erau numele sub care începea, de fapt, istoria celebrei case de cofetărie de mai tîrziu.

Munca şi priceperea patronilor au dat roade bune şi cu mult peste aşteptări. În prima lună încasările prăvăliei au fost de 415 lei vechi. În luna iulie a anului următor încasările s-au ridicat la 8 500 lei vechi, adică au fost de 20 de ori mai mari decît în primul an.

Intuind afluenţa viitoare de clienţi, în 26 octombrie 1854 fraţii Capşa deschid o nouă cofetărie, tot pe Podul Mogoşoaiei, în casa Castrişoaiei (pe locul pe care s-a ridicat în 1940 imobilul ce găzduieşte azi magazinul „Bijuteria"). Noul local, fiind mai încăpător şi mai bine situat, fraţii Capşa renunţă, în primăvara anului 1857 la prăvălia din hanul Damari, prea mică faţă de cumpărătorii care se înmulţiseră.

Spirit întreprinzător, Vasile Capşa, în toiul războiului Crimeii, în 1855, hotărî să plece la Sevastopol cu cîteva chervane pline cu şunci, caşcavaluri, pastramă şi altele, cu gîndul de a le vinde oştirilor aliate.

Din păcate, însă, n-a apucat să ajungă la timp în Crimeea şi toată marfa s-a stricat din cauza arşiţei verii. Fără marfă şi fără bani, Vasile Capşa se îmbarcă la Odessa pe un vas care-l duce în Bulgaria, de unde nădăjduia să treacă în ţară.

După o vară fierbinte, în Bulgaria era o toamnă frumoasă, cu livezi încărcate de prune şi cu grădini pline de trandafiri. Vasile nu stătu mult să chibzuiască, cumpără zahăr, prune şi flori de trandafir pe datorie şi, într-un şopron, începu să facă nişte dulceţuri de se băteau bulgarii să le cumpere. Mai tîrziu, cînd trecea Dunărea să meargă acasă, Vasile Capşa avea la dînsul o frumoasă agoniseală. Livezile de pruni şi grădinile de trandafiri din Bulgaria îi compensaseră, băneşte, pierderea din Crimeea.

La revenirea în ţară a lui Vasile, cei doi fraţi închiriază casele Filipescu (aflate peste drum de magazinul lor) şi-şi amenajează un laborator propriu. Deoarece marii negustori plecau ei înşişi după cumpărarea de mărfuri prin ţări străine, cu începere din anul 1856, Vasile Capşa se duse şi el regulat după *taxid*. Din socotelile rămase se vede că în primul an a adus marfă în valoare de 48 787 lei vechi, în al doilea an marfa a costat 56 528 lei vechi ; astfel Vasile cumpără din ce în ce mai multă marfă pînă în anul 1867, cînd face ultimul taxid (taxid, adică aducere de mărfuri din import).

Din prima lui călătorie în străinătate, Vasile aduce în 1856 bomboniere, cartonaje, cutii de scoici, cornete, bomboane fondante, ouă de ciocolată, caramele englezeşti, fructe zaharisite. Pentru Bucureşti acestea constituiau mici evenimente în domeniul gastronomiei, după cum o surpriză a fost importul *absinthului* (Zîna verde, cum îi spuneau bucureştenii).

Nici prezentarea mărfii nu-i lăsa nepăsători pe fraţii Capşa. Anton îi scrie fratelui său la Paris : „Cînd vei alege cutiile, caută ceva mai mare şi mai frumos, să ne putem deosebi de Fialkovski căci Madama dumnealui n-a plecat anul ăsta la Paris, că a mîncat bob mult şi este umflată la stomac..."

Concurenţa lui Fialkovski nu ţinu însă mult, căci cofetăria decăzuse, bătrînul Giovanni murise ; doar Broft, care deschisese şi el o cofetărie, mai putu cîţiva ani să se măsoare cu „Capşa". Dar în curînd „Capşa" ajunge cea dintîi cofetărie din Bucureşti şi una din cele mai bune din sud-estul Europei.

În 1855 cei doi fraţi l-au luat pe lîngă ei şi pe mezinul Constantin, iar în 1858 se hotărăsc să deschidă o cofetărie la Craiova pe care s-o conducă acesta din urmă. Se pare că ideea n-a fost prea fericită fiindcă în anul următor ea se va închide. În anul 1863 Anton şi Vasile iau în tovărăşie şi şi-l asociază la cîştig şi pe fratele lor Constantin. Firma devine : „Anton, Vasile şi Constantin Capşa". După doi ani însă, în 1865, Anton se retrage din tovărăşie. De la această dată pînă în 1867 firma va rămîne din nou „La doi fraţi, Vasile şi Constantin Capşa". La 18 mai 1867, Constantin se retrage şi el, iar Vasile rămîne singur cu prăvălia lui din casa Castrişoaiei, pînă la 1 mai 1871, cînd o va închide.

Din anul 1868 pe Constantin Capşa îl aflăm asociat cu un alt frate mai mic, Grigore, care se perfecţionase în arta cofetăriei la Paris.

Ulterior dintre toţi copiii fraţilor Capşa, numai Ştefan, fiul lui Constantin va deveni cofetar...

Grigore Capşa s-a născut în 1841 şi copilăria şi-a petrecut-o ucenicind pe lîngă fraţii săi. Cînd a împlinit 15 ani a fost trimis la Paris la renumita „Casă Boissier" ca să se perfecţioneze şi să înveţe toate tainele meseriei pe care şi-o alesese. Se pare că acolo a fost foarte silitor fiindcă în 1867, numai după un an de practică la „Boissier", Grigore Capşa a fost singurul străin căruia i s-a îngăduit să participe la Expoziţia din Paris. Aci a obţinut două menţiuni şi i s-a permis să prezinte împărătesei Eugenia cîteva din produsele lui de cofetar.

Împărăteasa îl apreciază şi-i făgăduieşte titlul de furnizor al Curţii, însă evenimentele politice care au dus la războiul franco-prusac au împiedicat înfăptuirea promisiunii.

Întors în ţară, Grigore Capşa se ambiţionează să modernizeze arta cofetăriei făcînd ca Bucureştii să aibă, în această ramură de activitate, aceleaşi produse ca şi Parisul.

Numele cofetăriei pe care o patronează în asociere este „La doi fraţi, Constantin şi Grigore Capşa", iar afacerea prosperă văzînd cu ochii şi un an mai tîrziu, în 1869, Grigore Capşa devine furnizor al curţii dom-

nitoare şi primeşte şi o medalie — „Bene merenti" clasa I...

De aci înainte rîvna şi ingeniozitatea fraţilor Capşa sînt tot mai mult şi mai des apreciate: La Expoziţia de la Viena din 1873 Casa Capşa capătă „Marea medalie", în 1881 la Expoziţia din Bucureşti „Medalia de Aur", în 1883 la Bordeaux „Medalia de bronz", la Bucureşti în 1884 „Medalia de aur", iar la Expoziţia universală din 1889 „Marea medalie de aur"... De laurii aceştia se bucură în cea mai mare parte numai Grigore Capşa, fiindcă în 1874 cei doi fraţi renunţaseră la asociaţie, Constantin retrăgîndu-se din comerţul delicat al cofetăriei...

În 1886 Grigore Capşa ridică şi un hotel şi inaugurează salonul de consumaţie care avea să devină vestita „Cafenea Capşa", despre care s-a vorbit şi s-a scris timp de mai multe decenii.

De aprecierea de care se bucura Grigore Capşa pe la începutul secolului vorbeşte şi un ziarist francez, G. Dervilly, care în nr. 436 din 1900 al publicaţiei „l'Enciclopedie Contemporaine" scrie referitor la prezenţa Casei Capşa la Expoziţia universală de la Paris din acelaşi an: „Îndepărtata noastră soră latină, România, este o ţară care merită astăzi simpatia adevăraţilor parizieni, prin cultul ce a arătat faţă de toate rafinamentele civilizaţiei noastre.

Nu numai că a asimilat progresele importante ce capitala noastră a realizat în marile industrii de lux, dar ea a ştiut să satisfacă şi să înţeleagă un public foarte greu de satisfăcut: vrem să vorbim de lumea „gourmeţilor" şi discipolii înfocaţi ai lui Brilliant-Savarin, Dumas şi Monselit.

Astăzi, graţie imitaţiunii meritorii a unui dibaci specialist, Grigore Capşa, Bucureştii posedă un stabiliment de cofetărie şi patiserie care rivalizează cu cele mai mari case ale noastre de pe Bulevarde. Această întreprindere, la fel ca a lui Boissier, Marquis, Potel et Chabot, figurează dealtminteri foarte onorabil în marea luptă industrială de la 1900 şi se clasează în primul rang al caselor mari de alimentaţiune prin îngrijirea ce a adus tuturor preparaţiunilor delicate care constituie

luxul mesei : acest superflu ale cărui seducţiuni irezistibile deşteaptă apetiturile cele mai rebele şi stomacurile cele mai îndărătnice".

Exemplul Casei Capşa a produs o adevărată înviorare a comerţului de alimentaţie publică din România. Nu numai că unii oameni de afaceri îşi îndreaptă privirile spre acest domeniu, ci iau fiinţă şi o serie de fabrici de bomboane şi de ciocolată : G. Riegler (1884), C. I. Zamfirescu (1892), Gh. Dobriceanu (1894). Proprietarii lor deschid apoi magazine de desfacere în Bucureşti, Sinaia, Iaşi, Craiova, Eforie — unităţi care ajung la un moment dat să facă o concurenţă serioasă Casei Capşa.

După moartea lui Grigore Capşa şi pînă în 1931, tot ceea ce a aparţinut întreprinderii a constituit un fond de comerţ exploatat de moştenitori. În urma unor dificultăţi ivite (din punct de vedere juridic) „Casa Grigore Capşa" se transformă în „Comandită simplă" sub emblema „Casa Grigore Capşa" cu un director care trebuie să se ocupe de problemele comerţului firmei şi care reprezintă „Casa" în relaţiile ei comerciale, juridice ş.a. Unul din primii directori ai „Casei Capşa" a fost Albert Balen, după moartea căruia urmează fostul contabil al „Casei", Rudolf Knapp ; împreună cu Ştefan Capşa — nepotul lui Grigore Capşa — el a răspuns de activitatea întreprinderii pînă la naţionalizarea de la 11 iunie 1948.

De-a lungul vremii, Casa Capşa a fost frecventată de aproape toate marile personalităţi ale ţării, de cei mai de vază oaspeţi veniţi de peste hotare, ca şi de mai toţi reprezentanţii „lumii bune" a Capitalei.

În timpul Războiului de Independenţă, în anul 1877 la mesele nr. 1, 2 şi 3 luau dejunul marele Duce Nicolae cu suita ; la o alta, prinţul Urussoff împreună cu secretarul Legaţiei ruse Iswolsky, la o alta prinţul Gorceacov, prinţul Milan al Serbiei şi alţii.

Mai tîrziu aflăm prezenţa altor mari personalităţi în saloanele Capşei, ca : Milan şi Natalia Obrenovici, foştii suverani ai Serbiei, Raymond Poincaré, fostul preşedinte al Republicii Franceze, celebre stele ale sce-

nei şi muzicii : Sarah Bernard, Jeanne Hading, Ysaye, Georges Scott, Le Bargy, Blanche Toutain, Cora Laparcerie etc.

La Capşa, în unul din saloane, a fost văzută Sarah Bernard, cu capul între mîini, privindu-l în ochi pe Cristache Ciolac care-i cînta la ureche „Ploaia" în timp ce nu mai puţin „celebrul" Petrache îşi acoperea ţambalul cu şervetul...

Din străinătate descindeau aici toţi diplomaţii, vedete ale teatrului şi ecranului, scriitori, oameni de stat ş.a. Pe la Capşa au trecut Carusso, a cărui voce de aur a răsunat sub bolţile Ateneului Român, tenorul Iosif Schmidt, marele actor de cinema Hary Baur, vestita dansatoare de culoare Josephine Baker, Robert de Fleur, generalul Gamelin — comandantul de mai tîrziu — de tristă memorie al armatei terestre franceze care avea să ducă Franţa la capitulare în 1940, Ostrovski, primul ambasador în România al U.R.S.S., Louis Barthou, ministrul de externe al Franţei (asasinat la Marsilia împreună cu regele Alexandru al Serbiei în preajma celui de-al doilea război mondial).

La Casa Capşa s-a instituit la un moment dat şi un obicei — la mesele festive date în onoarea unor personalităţi de seamă din ţară sau de peste hotare să fie lansată şi o nouă specialitate a casei (de cofetărie, patiserie etc.). Este interesant că deşi „evenimentele" care le-au generat au fost acoperite de mult de negura uitării, unele dintre produsele lansate atunci au rămas şi se bucură şi azi de o largă şi bună apreciere. Iată cîteva din „datele" acestei sui-generis „istorii" :

- În anul 1896, cînd împăratul Franţ Iosif a vizitat Bucureştii, Capşa, care nu a lipsit de la festivităţi cu preparatele sale, a lansat şi pus în vînzare „Molles François Ioseph, Garnier, des merveilleux, chocolate François-Ioseph".
- În anul 1897 Capşa a lansat delicioasa „Bombons Theodorini", în cinstea marii cîntăreţe române Elena Teodorini, care obţinea succese răsunătoare în ţară şi peste hotare.
- În amintirea reprezentaţiilor marii tragediene Rejane, a lansat chocolata „Sans-Geene", „Sapho" şi „La Douloureuse".

● În anul 1885 Alexandru Marghiloman, cîştigătorul Derby-ului, a dat un banchet cu care ocazie Capşa a lansat bomboane „Jokey-Club".

● Cu ocazia venirii în Bucureşti a comedienei Reichemberg, Capşa a lansat bomboane „Reichemberg".

● Cu alte ocazii a lansat prăjiturile: „Bibescu", „Tache Ionescu", „Princese" ş.a.

● 1920 — cu ocazia vizitei mareşalului Joffre, Capşa a lansat delicioasele „Joffre" care pot fi găsite şi azi în cofetăriile bucureştene.

Faima „Casei Capşa" a mai crescut şi datorită faptului că, devenită furnizor al curţii princiare în 1869, apoi al curţii regale în 1882 şi al casei principelui Milan Obrenovici al Serbiei, în 1908 obţine şi brevetul de furnizor al principelui Ferdinand al Bulgariei.

Pînă la primul război mondial „Casa Capşa" era interzisă boemei literare, fiindcă acolo mergeau protipendada bucureşteană, ultimii boieri, oameni politici şi ziarişti de marcă.

Acolo nu se discuta literatură ci se puneau la cale interpelări în parlament, campanii de presă, cancanuri ş.a.

Datorită faimei şi succeselor ei în activitatea comercială Casa Capşa şi-a extins activitatea şi asupra altor unităţi de acest gen din Bucureşti şi din oraşul Sinaia.

Astfel, a avut mult timp concesionate hotelul şi restaurantul „Palace" din Sinaia, pe care le-a exploatat pînă în anul 1934 cînd, cedîndu-le, a concesionat hotelul şi restaurantul „Caraiman", precum şi resturantul-bar din incinta Cazinoului, pe care le-a exploatat pînă în anul 1940. Concomitent cu aceste activităţi a exploatat mult timp şi hotelul şi restaurantul „Athénée Palace" precum şi „Terasa Lido" din Bucureşti.

Modul de organizare, activitatea multilaterală, dotarea cu un bogat şi divers inventar şi un personal cu înaltă calificare au permis „Casei Capşa" să deţină de-a lungul vremii monopolul tuturor banchetelor oficiale şi neoficiale, al recepţiilor şi meselor oficiale şi particulare, atît în Bucureşti cît şi în ţară.

„Capşa" era prezentă cu preparatele şi lucrătorii săi, la diferite reuniuni amicale, politice etc., la balurile protipendadei în perioada carnavalului de iarnă, la serbări cîmpeneşti, la vînători organizate de palat sau de personalităţi guvernamentale, pe vîrfuri de munţi, pe malul apelor sau pe punţile vapoarelor, la Reşiţa, la Tîrgul Moşilor sau aiurea.

Legaţiile, ambasadele, marile societăţi şi cercuri financiare apelau tot mai des la Capşa pentru organizarea de recepţii, banchete, coctailuri, ceaiuri.

Pentru toate aceste lucrări, în afara activităţii cotidiene a unităţilor sale, Casa Capşa dispunea de un inventar special şi complex, pentru trei mii de persoane: mese demontabile, uşor de manevrat, veselă din porţelanuri fine, argintărie (începînd de la linguriţe şi pînă la platouri de toate dimensiunile), inventar special pentru stridii, melci, raci, homari şi frigărui, lenjerie fină de damasc cu monograma „Casei", pahare din cristal de cea mai bună calitate, precum şi posibilităţi de aprovizionare urgentă, din abundenţă şi cu mărfuri de cea mai bună calitate.

Pentru a-şi păstra prestigiul, pe care şi-l crease, „Casa Capşa" a folosit diferite metode, din cele mai înaintate pentru perioada respectivă. Astfel, începînd cu secolul nostru, urmaşii lui Grigore Capşa mergeau în mod regulat la Paris pentru a aduce mostre din produsele cele mai noi de cofetărie, pe care le introduceau în consumul curent. Odată cu începerea folosirii mijloacelor rapide de transport, avionul, unul din comanditarii casei, N. Zane, pleca lunar la Paris de unde aducea de fiecare dată cîte un carton cu prăjituri de la cele mai vestite case de cofetărie; după o analiză mai amănunţită de către colectivul de lucrători cofetari ai Casei, ele erau introduse în fabricaţie, astfel că la „Capşa" apăreau mereu noutăţi în ramura cofetăriei, fapt ce constituia o atracţie ispititoare pentru clienţii Casei. Existau aici obiceiuri care deveniseră reguli, respectate cu stricteţe — în fiecare dimineaţă galantarele cu produse de cofetărie din ziua precedentă erau golite şi în locul lor erau aduse produse preparate în ziua respectivă. Cele scoase erau vîndute la preţ de

cost personalului întreprinderii. Cofetarii, bucătarii, chelnerii, pivnicerii etc., trebuiau să fi crescut şi să fi învăţat meseria în „Casa Capşa", bineînţeles cu excepţia lucrătorilor aduşi de peste hotare. Rareori lucrătorii de aci îşi părăseau locul de muncă pentru a se angaja la alţi patroni. Dintre francezii aduşi de Capşa să lucreze sub patronajul său reţinem numele unor mai vechi specialişti: Joseffe, Chambasse, Manchosse (şefi bucătari), George Leroy, şef cofetar bombonier (cel care a preparat pentru prima oară la Bucureşti bomboanele *truffe* şi *florile de zahăr),* Lucien Bertola şi Marius Cadillac (chelneri) ş.a.

După plecarea echipei de bucătari ai lui Manchosse, au urmat ca şefi bucătari românii: un anume Chiriţă, Ionică Aldea, Gheorghe Stoica, Victor Neagu şi Puiu Vercovek, pregătiţi la Capşa.

Ţinem să mai menţionăm şi numele altor lucrători care au deţinut mai mult timp funcţia de maître d'hôtel şi care, la rîndul lor, au pregătit mulţi chelneri cu o înaltă calificare: Traian Comşa, Mazilu Vasile, Bădescu Ion, Moise Ghiţă (Sasu), Simion Papacostea şi alţii. Foarte mulţi dintre ei lucrează şi în prezent în marile restaurante din capitală şi din provincie.

După naţionalizarea de la 11 iunie 1948 „Casa Capşa" primeşte denumirea de „Cofetăria şi restaurantul Bucureşti", iar hotelul se închide.

La 8 noiembrie 1975, după o restaurare minuţioasă, întregul complex se redeschide. Sub noua sa înfăţişare (cu hotel, restaurant şi cofetărie), „moştenitorul" de azi al „Casei Capşa" continuă să rămînă una din unităţile reprezentative ale Capitalei.

Din cronicile epocii. *După o vizită făcută la Bucureşti, în 1935, publicistul francez Paul Morand publică la Paris în revista „Marianne" o serie de reportaje sub genericul „Bucarest — Portrait de Ville". Într-unul din reportaje — intitulat „Chez Capşa" — scrie:*

„Capşa este sufletul topografic şi moral al oraşului. Închipuiţi-vă întrunite într-o casă de înfăţişare modestă patru vechi glorii europene: restaurantul Foiot, cofetăria Rumpelmeyer, cafeneaua Flonari din Veneţia şi hotelul Sacher din Viena..."

Publicistul este încredințat că toate duelurile, adulterele, combinațiile politice, intrigile diplomatice ale secolului al XIX-lea au avut ca leagăn cabinetele particulare de la Capșa.

Reputația de „casă subțire", de calitate aleasă, de rafinament a vechiului hotel, cofetărie, restaurant și cafenea Capșa a ținut multe decenii și nu s-a dezmințit niciodată.

Primul război mondial găsește Capșa în plin apogeu. Faima ei trecuse de mult hotarele țării, iar clientela era din lumea „cea mai selectă".

„Oaspeții — își amintește undeva Victor Eftimiu — plecau spre Paris încărcați cu cutii de lemn, pline cu acele bomboane unice în Europa. La Paris, la Berlin, la Budapesta sau Viena am fost întrebat nu o dată în decursul anilor (după 23 August 1944), dacă mai există „Capșa" și dacă mai are ciocolată tot atît de savuroasă".

Printre oamenii politici care frecventau „Capșa" erau mai ales Anastase Stolojan, liberal, și Nicolae Filipescu, conservator, mereu înconjurați de reporterii ziarelor de toate culorile politice.

Saloanele Capșei au fost frecventate și de alți oameni politici ai vremii, printre care : Petre Carp, fruntaș al partidului conservator, Tache Ionescu, Dinu Brătianu, C. Argetoianu, iar mai tîrziu, George Brătianu, Ciceo Pop, Radu Polizu, I. G. Duca, Dr. Nicolae Lupu, Mihail Ralea, Gh. Tătărăscu, Armand Călinescu, Grigore Iunian, Virgil Madgearu, avocatul ieșean Osvald Teodoreanu — tatăl scriitorilor Ionel și Păstorel Teodoreanu.

În timpul primului război mondial în Casa Capșa își are sediul o popotă ofițerească bulgară, grație faptului că renumita firmă se bucura de un prestigiu cu totul deosebit și în ochii armatei din țara vecină.

Mai tîrziu, după război, cînd boema literară și-a mutat sediul la cafeneaua „Capșa", vechii clienți, boierimea, nu i-au mai călcat pragul. Capșa a devenit citadela scriitorilor, a artiștilor de toate categoriile.

La „Capșa", în cafenea, se întîlneau aproape zilnic scriitori, pictori, ziariști, artiști și oameni de artă ca : Mihail Sorbul, Alexandru Teodor Stamatiad, Mihail Dragomirescu, Corneliu Moldovan, Nicolae Săveanu, N. Papamihalopol, N. Tonitza, Alexandru Cazaban, Ion Iancovescu, Szatmary, Nottara, N. Soreanu, Aristide Demetriad, Iancu Brezeanu, N. D. Cocea, Scarlat Calimachi, Tudor Arghezi, Liviu Rebreanu, Topîrceanu, Nicolae Con-

deescu, George Gregorian, Ion Marin Sadoveanu, Ion Vinea, Victor Eftimiu, Octav Dessila, Paul Gusti, Ionel Teodoreanu, Al. O. Teodoreanu (Păstorel), I. Peltz, M. Beniuc, E. Jebeleanu, Zaharia Stancu şi mulţi alţii.

Aici, în ambianţa cafenelei, aveau loc discuţii de afaceri ori literare, se consolidau prietenii sau se încrucişau săbiile inamicilor literari. Aproape toţi scriitorii care au trecut pe la Capşa îşi amintesc cu nostalgie scenele la care au fost eroi sau martori neutri, „personaje" implicate ori simpli „consumatori" atraşi de mirajul locului unde puteau vedea întreaga elită a intelectualităţii bucureştene.

Faima casei Capşa era, dealtfel, binecunoscută şi la curtea regală. Prin 1936 regele Carol al II-lea oferea adesea mese la palat, mese la care invita şi cîte un grup de scriitori, cu vădita intenţie de a şi-i apropia. În timpul uneia dintre aceste mese, regele îl întreabă pe generalul N. Condeescu (pe atunci şi Preşedinte al Societăţii Scriitorilor Români) ce mai este pe la Capşa şi ce dispute mai au scriitorii. Acesta îi spune, între altele, că Octav Dessila i-a făcut de curînd o epigramă lui Stamatiad şi că a avut un mare succes.

— Faci şi epigrame, domnule Dessila? Te rog să-mi faci şi mie una! zise regele privind spre cunoscutul scriitor care era de faţă.

— Poate doriţi un madrigal, sire! Epigrama înţeapă, răspunse Dessila.

— Nu, eu vreau epigramă. În madrigaluri mă ţine mereu Pavelescu. Dessila replică printr-un refuz motivat prin lipsa de inspiraţie, dar se gîndea cu groază la ce va spune grupul de la Capşa a doua zi auzind că n-a fost în stare să improvizeze nimic.

Tot gîndindu-se îşi aminti că în drum spre palat a trecut pe lîngă un magazin care desfăcea produsele Domeniilor Coroanei (vinuri, brînzeturi etc.) şi compuse pe loc o epigramă:

Mă-ntreb, şi-ntreb de-un an:
Dup care-a noastră lege
Poţi fi, sire, în ţară rege
Şi-n particular băcan?

Masa fiind pe sfîrşite, regele a mulţumit zîmbind pe sub mustaţă şi s-a ridicat, dar se vedea că este şocat. După plecarea regelui, Condeescu l-a întrebat pe autor:

— Cum de-ai putut să-l faci pe rege băcan?
Şi, avea să mărturisească Dessila după aproape patru decenii, după această întîmplare s-a lăsat de epigrame...

● *Restaurantul MAIOR-MURA* a funcţionat la sfîrşitul secolului trecut în strada Doamnei, pe locul în care se găseşte astăzi blocul ce adăposteşte sediul Românoexport (în apropierea bulevardului 1848). Nu deţinem documente referitoare la acest local, dar după afirmaţiile unor mai vechi lucrători din domeniul alimentaţiei publice el ar fi important şi prin faptul că aici a lucrat prin anii 1918—1920 Leonte Filipescu — unul din conducătorii de seamă ai partidului socialist, militant de seamă pentru crearea P.C.R.

Restaurantul — considerat printre cele mai selecte din Bucureşti (cu un salon principal, cu cîteva salonaşe şi grădină de vară) a dăinuit pînă prin 1932—1933, cînd a fost demolat.

● *Restaurantul ENESCU,* situat pe locul în care se află azi parcul ce împrejmuieşte Palatul Republicii, a fost deschis în 1904 de către Enescu şi Andreescu — foşti elevi ai casei „Iordache". Restaurantul ajunge curînd vestit atît pentru bucătăria românească, cît şi pentru muzica tarafului avîndu-l în frunte pe Cristache Ciolac. Faima localului durează mai bine de trei decenii şi datorită altor virtuozi ai viorii din vremea aceea: Nicolae Buică, Grigoraş Dinicu, Vasile Budişteanu (un virtuos al ţambalului) şi alţii.

Din cronicile epocii. *Ani în şir a luat masa la „Enescu", printre alţii, şi Dr. Nicolae Lupu, lider politic cu vederi democratice, cel care după masacrul muncitorilor de la Griviţa din anul 1933 a protestat vehement în parlament situîndu-se pe o poziţie evident favorabilă lucrătorilor ceferişti.*

La „Enescu" veneau însă şi oameni de litere, artişti, ziarişti etc. Iată bunăoară, ce-şi aminteşte Vintilă Rusu Sirianu în cartea „Vinurile lor": „...Era prin vara lui 1911, la o masă largă, amicală, în grădina faimosului restaurant „Enescu", Caragiale, sosit de la Berlin, Delavrancea, Goga, Brătescu-Voineşti şi alţii... Feluri gătite cu măiestrie, vinuri de soi, conversaţie vivace, punctată cu poftă de toţi"...

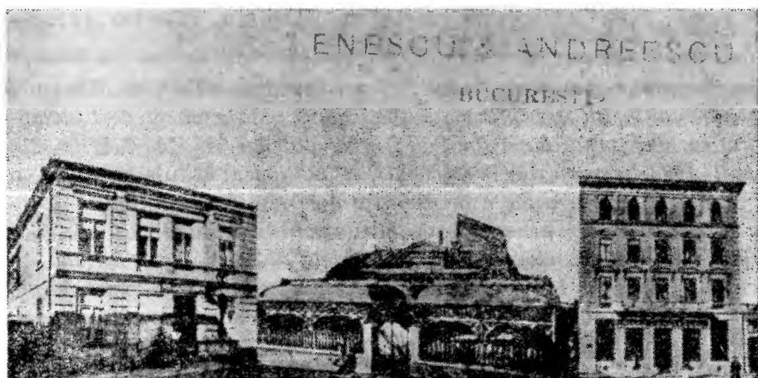
De cîte ori venea de la Geneva, unde era reprezentantul permanent al României la Liga Naţiunilor, Nicolae Titulescu lua masa de prînz la „Enescu", întotdeauna însoţit de Dr. Nicolae Lupu, cu care era în relaţii de strînsă prietenie. Marele om politic, N. Titulescu, discuta cu unii chelneri, în timpul mesei, diferite chestiuni politice ascultîndu-le acestora observaţiile sau explicîndu-le cu răbdare şi prietenie de ce a trebuit să ia o atitudine sau alta în unele probleme de politică externă.

Dealtfel foştii chelneri de la restaurantul „Enescu" îşi mai aduc şi acum aminte de figura îngîndurată a fostului prim-ministru, I. Gh. Duca, care a luat masa de prînz la „Enescu", cu două zile înainte de a fi asasinat de bandele legionare pe peronul gării Sinaia...

În anul 1913 virtuosul violonist Grigoraş Dinicu a semnat contractul (pe care avea să-l respecte timp de aproape 22 de ani) cu restaurantul „Enescu". Aici vor veni să-i asculte vioara — ca şi pe timpul lui Ciolac la „Iordache" — cei mai mari solişti ai lumii în trecere prin Bucureşti.

Anii de după primul război mondial au adus consacrarea mondială a lui Grigoraş Dinicu. Primul angajament peste hotare a fost Londra, prin bunăvoinţa virtuosului violonist Mişcha Elman care l-a recomandat patronului de la Green-Park Hotel. Viorel Cosma în „Figuri de lăutari" povesteşte acest eveniment :

„Întîlnirea celor doi violonişti a avut loc la „Enescu". Mişcha Elman, după ce dăduse un recital la Ateneu, a consimţit la pro-



Restaurantul Enescu. Fotografie de prin anii 1930—1931.

punerea impresarului Romulus Orchiș, să cineze la restaurantul Enescu. Dimineața, Grigoraș Dinicu, fusese vizitat acasă în str. Sfinților nr. 41 de către fostul secretar și organizator de concerte al Filarmonicii, spre a-l anunța de prezența oaspetelui străin.

Seara, după apariția în restaurant a lui Mișcha Elman, a început programul cu piese mici de Fritz Kreisler. Reputatul violonist dădea semne de neliniște. A lăsat cuțitul și furculița jos, ascultîndu-l cu vădită surprindere pe Grigoraș Dinicu. Imediat au urmat cîteva lucrări românești, printre care și nelipsita „Hora Stacato". *Fără vreun alt semn, violonistul îi ceru scuze oaspetelui că trebuie să întrerupă pogramul cu orchestra spre a-i oferi un mic recital numai cu acompaniament de pian. Și împreună cu Ștefan Neaga „lăutarul", a interpretat* Zigeunerweisen *de Sarasate,* Albina *de François Schubert și* Studiul 24 *de Paganini".*

Și, după cum aflăm din sus amintita lucrare, oaspetele a rămas înmărmurit. După ce l-a felicitat în văzul tuturor i-a propus să vină la Londra. I-a notat adresa chiar pe programul itinerarului și după vreo șase luni de zile, cînd Grigoraș Dinicu își pierduse orice speranță, a intrat în local un „englez" îmbrăcat în frac care a solicitat o masă lîngă orchestră. Ochiul expert al lui Grigoraș a simțit imediat clientul. Cîteva piese de Kreisler, Hora Staccato *și* Ciocîrlia *au fost suficiente pentru patronul de origine italiană, Casalli, care i-a oferit pe loc angajamentul la Green-Parck Hotel, pe timp de trei luni. A avut dreptate Mișcha Elman cînd i-a spus lui Casalli: „Du-te la București și adu taraful lui Dinicu; ai să prăpădești Londra". Și Grigoraș redă astfel, într-un interviu, întîlnirea cu patronul lui Green-Parck Hotel: „S-a și grăbit căci a venit cu avionul. Două nopți întregi m-a ascultat italianul cu capul sprijinit în palme. Se vede că-i plăcusem și lui. A fotografiat întreg taraful, și cînd am ajuns în urma lui la Londra, ne cerceta chipurile după fotografie să nu lipsească vreunul."*

...Dar la „Enescu" mai veneau și altfel de clienți. Ne povestește un martor ocular: „În seara premergătoare zilei de 16 februarie 1933, prefectul poliției Capitalei, Gabriel Marinescu, cu statul său major *s-a instalat într-unul din salonașele restaurantului „Enescu" pe la orele 19, și după o noapte de chef, pe la orele 3—4 dimineața au plecat direct la atelierele Grivița, unde au ordonat masacrul muncitorilor ceferiști aflați în grevă". În vehementul său protest în parlament, în urma acestui masacru, și în depoziția făcută la procesul intentat muncitorilor de la Grivița*

doctorul N. Lupu a utilizat date furnizate de către lucrătorii chelneri de la restaurantul „Enescu".

Restaurantul „Enescu" a funcţionat pînă în 1934 cînd edilii Capitalei au decis sistematizarea zonei în care se afla. Amurgul localului în care timp de trei decenii clienţii fuseseră fermecaţi de viorile celor mai vestiţi lăutari ai Bucureştilor este descris cu nostalgie de Gh. Crutzescu: „Pe la ora 11 seara (ultima seară a restaurantului, n.n.) — zice el — rămăsesem numai cîţiva clienţi vechi. Domnul Andrei Cernea, patronul, venise să ne strîngă mîna. Grigoraş Dinicu cînta o ultimă romanţă, apoi lămpile, una cîte una, se stinseră. Pe la miezul nopţii plecă şi ultimul client, obloanele fură lăsate şi vechiul restaurant, de acum pustiu, aştepta sosirea dărîmătorilor".

● *Restaurantul MODERN* este „strămoşul" restaurantului „Berlin" de azi şi a fost deschis prin anii 1912—1913. Căutat pentru bucătăria pur românească şi pentru serviciile sale ireproşabile, localul servea mulţi reprezentanţi de vază ai intelectualităţii, artiştilor, scriitorilor, precum şi clienţi din „lumea bună" ori moşieri din provincie aflaţi în trecere prin Bucureşti.

Dintr-o „listă de masă" pentru ziua de 26 iulie 1934 aflăm cam ce se putea servi în perioada respectivă în restaurant. Este vorba de un menu bogat din toate punctele de vedere: 25 de preparate din peşte (calde şi reci), 8 supe şi ciorbe, 22 de mîncăruri calde (gătite şi minuturi), 8 feluri de preparate din legume şi 30 de produse pentru grătar, o largă gamă de brînzeturi. De asemenea remarcăm prezenţa unui bogat sortiment de vinuri româneşti, precum şi bere specială „Azuga".

Din 1940 restaurantul „Modern" trece în exploatarea lui Petcu Ion, ultimul patron al vechii berării „Gambrinus", care îl exploatează pînă în anul 1946 cînd se închide.

După anul 1954, cînd organele Ministerului Comerţului Interior încep să redeschidă fostele mari restaurante, restaurantul „Modern" este complet renovat şi publicul are din nou acces în el. Poartă acum firma „Restaurantul Berlin". În cadrul cooperării cu statele socialiste, restaurantul este patronat de R.D.G. care îl

Coperta și interiorul meniului pentru masa de revelion 1929 la restaurantul „Maior Mura-Modern".



MENU
de
RÉVEILLON

Bonbonieră Pateuri	Lei	30.—
Icre negre moi	„	300.—
Icre de Crap proaspete	„	80.—
Galantină de pasere	„	80.—
Pateu de Ficat de gâscă	„	100.—
Șuncă și Limbă cu aspic	„	60.—
Curcan rece	„	90.—
Pateu de Epure	„	90.—
Purcel de Lapte	„	80.—
Piept de Curcan	„	70.—
Miel la Frigare — Pulpă	„	200.—
Miel la Frigare — Cotinichi	„	220.—
Spinare de Epure	„	90.—
Plăcintă cu răvaşe	Lei	25.—
Gâteau Bibesco	„	35.—
Torte ciocolată, moca, etc.	„	25.—
Brânzeturi	„	30.—50.—
Fructe — Mărul	„	12.—14.—
Fructe — Para	„	15.—20.—
Fructe — Mandarina	„	10.—
Fructe — Portocala	„	20.—
Salată verde	„	30.—

CARTEA BĂUTURILOR

VINURI		
Mura, vin alb	Lei	60.—
Riesling superior	„	90.—
Fetească	„	90.—
Tămâios rosé	„	80.—
Cotnari	„	90.—
Médoc „Modern", vin Negru	„	60.—
Capsa Natur 1920	„	250.—
Capsa, vin rouge	„	250.—
ŞAMPANII		
Capsa Brut	Lei	400.—
Capsa Sec	„	400.—
Rhein Very Dry	„	350.—
Rhein Extra	„	350.—
Moët 1914	„	350.—
Palugyay	„	350.—
Meunier	„	350.—
Royal Chambery	„	350.—
Saint-Marceaux	„	400.—
Pommery et Greno	„	1100.—
Mumm Cordon rouge	„	1100.—
APE MINERALE		
Vichy Célestins	Lei	60.—
Apollinaris	„	70.—
Giesshübler	„	60.—
Borviz, de orice sursă	„	40.—
COGNACURI, LICHIORURI		
Cognac Martell, paharul	Lei	60.—
Cognac Domeniile Coroanei	„	00.—
Benedictină	„	70.—
Cointreau	„	80.—
Dempsey	„	25.—
Fockink	„	30.—

aprovizionează cu unele sortimente de băuturi printre care şi bere. Restaurantul îşi desfăşoară activitatea cu o parte din personal (şef bucătar, şef de sală, formaţia orchestrală şi alţii) adus din R.D.G. În aceleaşi condiţii este deschis în Berlin (R.D.G.) restaurantul românesc „Bucureşti".

În anul 1974 localul intră în renovare şi este redeschis în vara anului 1975, modernizat, dîndu-i-se un mai accentuat specific german, atît ca aspect interior, cît şi ca sortiment de preparate.

Din cronicile epocii. *„Modernul" n-a rămas nici o clipă în afara evenimentelor memorabile din viaţa Capitalei. Unul din ele este, fără îndoială, întîlnirea lui Constantin Brâncuşi, în 1924, cu unii oameni de artă din Bucureşti — despre care povesteşte Vintilă Rusu Şirianu în amintita lui carte :*

„...Eram prin 1924, dar încă de atunci, în cei mai mulţi dintre noi, „misterul Brâncuşi" săpase adînc ascunse admiraţii virgine ... Şi masa de seară s-a alcătuit din Brâncuşi, Vinea, Dărăscu, Camil Ressu şi noi nedespărţiţi : Cezar Petrescu, Păstorel şi eu.

Păstorel (care era la el acasă în marile restaurante şi bodegi) a aranjat o cină „extra" la Modern.

În seara hotărîtă aşteptam cu ţuică la gheaţă. Autorul Măscăriciului Vălătuc se dusese să-l ia pe Brâncuşi de la hotel „Bulevard" unde locuia.

...După ţuicile cu icre şi măsline, la primele pahare de vin care stropesc saramura de crap, o animaţie plăcută ne încălzeşte pe toţi. Brâncuşi, vădit, se simte bine între noi. Ceea ce nu-i puţin lucru...

După saramură, Păstorel, care a rînduit felurile bucatelor pe tipicul bucătăriei româneşti, are imprudenţa să-l întrebe pe Brâncuşi dacă i-a plăcut peştele. El răspunde scurt şi parcă mulţumit că i-a pus întrebarea :

— E crap de crescătorie. Cam umflat în grăsime. Cam „aromat" ... saramura e prea lungă...

Zîmbeşte maliţios şi încheie :

— Încolo merge...

S-a atacat ghiveciul, adus cu mare fast, chiar de patronul restaurantului, în talger de pămînt ars, după toate regulile artei.

Și un strașnic vin rosè de Segarcea adus de Cezar (sursă secretă). Ciocnim. Cezar, dispus, imitînd glasul răgușit al lui Păstorel, se apleacă spre Brâncuși :

— Cum v-a plăcut ghiveciul, maestre ?

Brâncuși îl împunge o clipă cu sulița privirii lui piezișă :

— Bucătarul s-a căznit. Dar numai cazna nu ajunge. Are prea mult morcov. A stat la un foc prea tare...

Cezar, vesel de găselniță, strigă :

— Încolo, merge !...

...La mușchiul de porc la frigare, împănat cu slănină și usturoi și tras prin mălai avem cu toții o satisfacție. De cum a gustat două îmbucături, Brâncuși mormăi în barbă, ridicînd furculița ca un semn de exclamare :

— Asta, bun !...

A venit „Bourgogne"-ul vechi, vinul favorit al lui Brâncuși. Ciocnim. Păstorel, subit inspirat, cu paharul întins îi lansează lui Brâncuși un „envoi" în stil secolul XVIII :

„Cu ciocanul și cu dalta
Sînteți, maestre, divin :
Dar acuma întreb alta ;
Fi-veți oare și la vin ?"

Brâncuși, amuzat, ridică din frunte, îl ațintește în ochi :

— Mă provoci ? Vezi să n-o pați, tinere !

Și așa a fost. A pățit-o. Și nu numai el..."

La Continental, Modern și Gambrinus, în afara clientelei obișnuite, veneau și oameni de teatru și mulți ziariști, știut fiind că pe strada Sărindar se afla sediul mai multor ziare care apăreau în vremea aceea : Universul, Dimineața, Adevărul, Lupta, Curentul, Cuvîntul, Adevărul literar, Cuvîntul liber, Facla și multe alte reviste săptămînale sau lunare.

Unii bătrîni bucureșteni susțin că la Modern ar fi fost portar — un timp — fostul haiduc Pantelimon și că veneau boierii și în special cucoanele, în trăsuri și cupeuri — care formau nesfîrșite șiruri pe Sărindar — să-l vadă pe vestitul haiduc... Se pare însă că asta nu-i decît o legendă. Este posibil ca Pantelimon — care a fost ajutat foarte mult de Constantin Mille și N. D. Cocea să fie „achitat" — să fi fost angajat de Constantin Mille la ziarul

său ca portar. Redacţia era aproape vizavi de „Modern", aşa că bucureştenilor avizi de senzaţional nu le-a fost deloc greu să-l „mute" pe Pantelimon de la „Adevărul" la „Modern".

● *Hotelul şi restaurantul ATHÉNÉE PALACE.* Situat în Piaţa Palatului Republicii, pe strada Episcopiei nr. 1-3, în apropierea Ateneului Român, colţ cu Calea Victorei, hotelul Athénée Palace este ridicat pe locul unde, la începutul secolului trecut, după cum spun documentele, se afla hanul „Gherasim". Operă a arhitectului Theophile Bradeau, construcţia este finanţată de către o societate franceză condusă de baronul de Marsey, societate care a mai construit în acelaşi timp şi alte hoteluri şi cazinouri în diferite oraşe ale ţării, printre care şi hotelul Palace şi cazinoul din Sinaia. Construcţia începe în 1912, iar în 1914 hotelul este dat în folosinţă.

Hotelul avea iniţial 149 camere şi 10 apartamente. Mobilierul, stil Ludovic al XIV-lea, a fost lucrat în Franţa şi Anglia.

Restaurantul este amenajat la parter, cu o sală stil baroc, de aproape 340 mp. Pînă la începerea primului război mondial atît hotelul cît şi restaurantul au fost conduse de baronul de Marsey, cu o echipă de lucrători străini. Se pare că la construirea hotelului participase şi capital român deoarece la deschidere aflăm doi directori ai societăţii: un anume Mezonof, francez de origine, iar din partea română un anume Gălăşescu.

„Istoricul" stăpînirii hotelului şi restaurantului este destul de lung şi de complicat aşa încît nu ne vom opri — în cartea de faţă — decît asupra personalului care a lucrat efectiv în cadrul unităţii.

Şef bucătar — la deschidere — a fost adus un francez, anume Dubois, căruia i-a fost succesor un elveţian, Chambasse. Ca maître d'hôtel îl aflăm pe un anume Idris, algerian de origine, urmat de Anton Raska, apoi de Alois, francez, după care au urmat Meliorini, Finocchi, apoi Gentilini, toţi italieni. Vechii chelneri care au lucrat aici îşi mai amintesc de echipa de bucătari elveţieni, condusă de maestrul Chambasse. La masa de prînz, acesta, îmbrăcat într-un costum imaculat, cu

bluza închisă la gît și cu o impozantă *tichie* albă pe cap, intra în sala de restaurant, cu un cărucior special, încălzit în mod permanent cu o lămpiță de spirt camuflată. Căruciorul, cu un capac mare, argintat, ascundea *plat du jour*-ul din ziua respectivă.

Maestrul Chambasse servea la masă fiecare client. De obicei acest plat du jour — care diferea de la o zi la alta — era, fie jigot de berbec pe fasole albă, fie mușchi à la Welington, piept de vițel umplut, carèc de porc pe varză călită ș.a. Această oficiere avea loc zilnic la ora prînzului. Bucătăria era exclusiv franceză, la fel și sistemul de lucru.

După 1935 echipa de bucătari străini este urmată de una alcătuită din lucrători români, dintre care mulți vor ajunge vestiți și vor mai fi întîlniți și la alte mari restaurante bucureștene: Ghiță Radu, Rudolf Zalupca, Victor Neagu, Chicoș, Herlea, Zangel și alții.

Schimbîndu-se în mai multe rînduri stăpînii sub care s-a aflat, Athénée Palace ajunge în 1932 sub patronajul „Societății marilor hoteluri și restaurante" care-l renovează și — în 1937 — îi mai construiește o aripă cuprinzînd 5 garsoniere și 15 apartamente.

La 4 aprilie 1944 aviația anglo-americană, care viza comandamentul german, instalat la hotelul „Splendid", avariază și hotelul Athénée Palace. La 24 august, același an, hotelul este din nou avariat de către aviația nazistă, ocazie cu care a ars întreaga arhivă a localului.

Refăcut în 1945 într-un timp record, după indicațiile arhitectului Duiliu Marcu, hotelul și restaurantul sînt date din nou în folosință.

Hotel Athénée Palace, împreună cu restaurantul, este prima unitate de acest gen naționalizată încă din 1947.

Hotelul Athénée Palace și restaurantul său au reprezentat într-o vreme tot ce era mai modern, mai șic, mai rafinat în Capitală.

Pînă în 1939 la parter, pe latura dinspre Calea Victoriei, se afla vestita băcănie și bodegă a lui Alexandru

Dumitriu (cu delicatese şi trufandale din cele mai rare şi mai scumpe). În 1939 pe locul ei s-a deschis actuala braserie. La parterul hotelului se găseau un restaurant şi un bar. La parter funcţiona vestitul salon de frizerie şi coafură al lui „Ionică".

De la construirea sa şi pînă de curînd, Athénée Palace a fost primul hotel din Bucureşti din toate punctele de vedere. Abia odată cu darea în folosinţă a hotelului „Intercontinental", Athénée Palace a fost depăşit. Totuşi hotelul şi restaurantul Athénée Palace au rămas printre unităţile de prim rang din Capitală.

Barul de zi din hol a fost multe decenii la rînd locul de întîlnire a protipendadei Capitalei.

Barmanul de la Athénée Palace şi coafezele de la Ionică erau persoanele cele mai bine informate din Bucureşti. Şi nici nu s-ar fi putut să fie altfel de vreme ce Ionică, patronul salonului de frizerie şi coafură, era şi frizerul personal al lui Carol II, fapt pentru care era prezent zilnic la Palat. Şi, cum urmaşii lui Figaro au fost înzestraţi cu darul vorbirii, pe care-l folosesc din plin în timp ce-şi desfăşoară activitatea, ei sînt întotdeauna bine informaţi şi informează în acelaşi timp...

Că Athénée Palace era cel mai bun şi mai luxos hotel al Bucureştilor nu mai este nici o îndoială. „Răsfoind" lista foarte bogată cu numele clienţilor săi de vază, ne putem edifica pe deplin asupra celor care poposeau aici pentru mai scurtă, ori pentru mai lungă şedere.

După primul război mondial a fost găzduit de hotel Venizelos, primul ministru al Greciei.

La Athénée Palace a fncţionat o perioadă (la început) în anul 1934, Legaţia U.R.S.S., după reluarea relaţiilor diplomatice întrerupte după Marea Revoluţie Socialistă din Octombrie 1917, apoi reprezentanţa diplomatică a guvernului republican spaniol, în perioada războiului civil din 1936—1939. Tot aici a fost găzduit scriitorul francez Henri Barbusse, venit să pledeze în procesul ceferiştilor întemniţaţi după greva de la Griviţa în anul 1933, şi căruia muncitorii bucuresteni i-au făcut o manifestaţie de simpatie chiar în faţa hotelului.

Dintre multele personalități de seamă care au trecut pe la Athénée Palace am mai reținut doar cîteva nume : Laurence Tibet, Grace Moor, Jaques Tibaud, Tito Schipa, Zogu, fostul rege al Albaniei, tenorul cu vocea de aur, Carusso, și alții.

La Athénée au locuit mulți ani la rînd, după primul război mondial, doctorul Nicolae Lupu și Octavian Goga, iar trei decenii mai tîrziu — pentru o vreme — Petru Groza.

După 23 August 1944 aici au fost găzduiți : scriitorul sovietic Ilia Ehrenburg, marii violoniști ai secolului, Iehudi Menuhin, David Oistrach, vestita artistă și cîntăreață spaniolă Sarita Monttiel, fostul copil minune al filmului american Shirley Temple precum și multe alte celebrități din diferite domenii.

Dar la Athénée Palace, ca la orice hotel, au locuit și unele persoane dubioase : baroana Edith von Köhler, de origine germană, verișoara lui H. Himmler, care din anul 1938 și pînă în 1943 a desfășurat o amplă activitate de spionaj în folosul Germaniei hitleriste ; în 1940—1944 doctorul Tester, un alt spion de anvergură, englez de origine, aflat în serviciul Germaniei hitleriste, dar în același timp se pare și în cel al Angliei.

În 1951 hotelul și restaurantul beneficiază de o reparație capitală, iar în 1963, pe terenul din Calea Victoriei (din spatele hotelului), începe construcția unei aripi noi, moderne, cu șapte etaje și cu o capacitate de 250 de locuri (12 apartamente și 113 camere cu două paturi).

Ea se dă în exploatare în 1966 și are la parter un restaurant cu 400 de locuri, o grădină de vară cu 250 de locuri, un bar de zi și o terasă la etajul I al hotelului, precum și o bucătărie dotată cu utilaje din cele mai moderne.

Tot în 1966, se reamenajează și se modernizează și aripa veche a hotelului. La subsol se deschide un bar de noapte modern, cu 120 de locuri, iar la parter este amenajată o sală de banchete și recepție de 150 de locuri.

În prezent hotelul dispune de 303 camere (37 apartamente de două locuri, 5 apartamente de trei locuri, 241 camere de două locuri, 20 camere de 1 loc) cu un total de 589 locuri. Este de asemenea dotat cu parking, birou de informaţii turistice, stand de ziare şi reviste, servicii, comisioane, oficiu de schimb valutar, magazin shop.

Din cronicile epocii. *Din cartea „În umbra celulei" aparţinînd eminentului om politic dr. Petru Groza, desprindem un episod trăit de autor sub acoperişul hotelului:*

„Noaptea am insomnie; patul alb, cu salteaua moale, e insuportabil.

Tîrziu, pe la orele 1, mi se face o surpriză mişcătoare: vechii mei prieteni, chelnerii de la Athénée Palace, în frunte cu vechiul luptător pentru cauza democraţiei, Vasile Călugăru, îmi servesc „la pat" o masă ca din poveşti, aranjată în taină, e darul lor pentru ieşirea mea din umbra celulei.

Mi se pare că în primele înghiţituri se amestecă şi cîteva lacrimi...

Spre dimineaţă adorm: am visat că toţi oamenii din toate colţurile pămîntului sînt liberi".

Vintilă Rusu Şirianu descrie, la rîndu-i, o altă scenă demnă de mult interes pentru memorialistica noastră:

„...În iarna lui 1944, mă duceam la doctorul Petru Groza să-i predau traducerea unor texte maghiare de care avea nevoie grabnică şi mă solicitase să le tălmăcesc în româneşte.

Mă anunţ şi urc în micul apartament de la Athénée Palace unde locuia atunci acest om de stat plin de înţelepciune şi hotărîre... Cînd am intrat — pe la orele 15 — l-am aflat aşezat la o mică masă rotundă. În faţa lui, George Enescu. Luaseră dejunul împreună.

Doctorul Groza se ridică prietenos. Enescu îl imită spre marea mea confuzie. Salut. Mîini.

— Îl cunoşti pe compatriotul meu, maestre Enescu?

Enescu surîse melancolic:

— De cîţiva ani, domnule doctor Groza.

Întind un plic lui Groza:

— V-am adus traducerea.

— Mulţumesc, şezi te rog!

— N-aş vrea să vă deranjez... zic eu (mic burghez).

— Dacă ne-ai deranja nu te-aş pofti, spune Groza cu simplitatea stilului său „dac". Ba am şi nevoie de un combatant pentru vinul acesta de Richiu venerabil. Că maestrul Enescu abia gustă.

— Ştiţi, eu beau puţin alcool, zice Enescu parcă scuzîndu-se timid.

Petru Groza care era un „causeur" minunat, ore întregi puteai să-l asculţi vorbind, cu haz ori serios, despre toate.

Şi-acum aşa a fost. Robusteţea, voioşia, vitalitatea, verva lui Groza aveau un efect tonic.

Vedeam cum frumosul chip al lui Enescu, peste care se aşternuse de vreo doi ani un văl de tristeţe, se luminează ascultîndu-l pe „dacul" din Deva. Povestea Groza o anecdotă cu un cioban din Munţii Făgăraşului...

Singura dată în viaţă cînd l-am văzut pe Enescu rîzînd tare. Cu tot chipul înveselit.

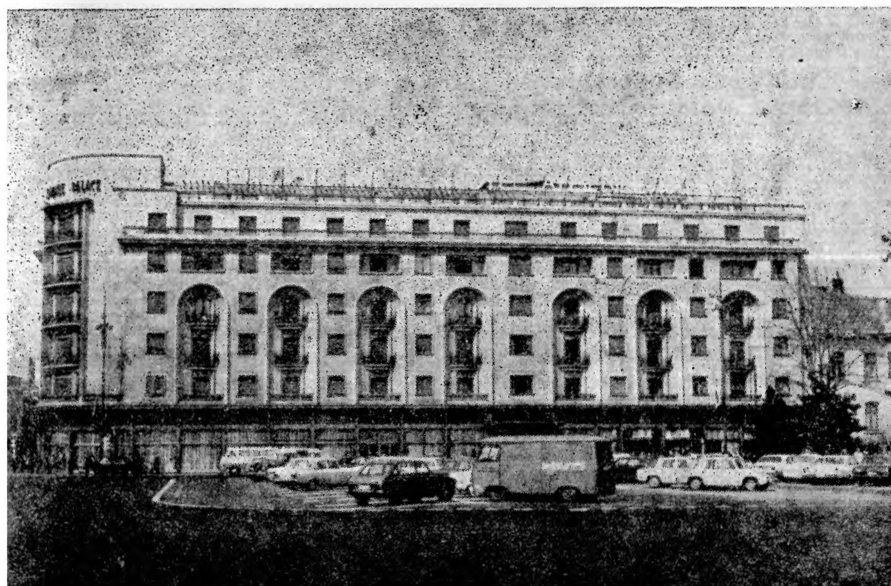
Pe urmă, doctorul Groza, care cîrmuia întotdeauna conversaţia cu o isteţime sigură de bun timonier, reluase convorbirea pe care o avusese înainte de sosirea mea.

Enescu a stat cîteva clipe pe gînduri apoi a spus:

— Dar eu n-am făcut niciodată politică, domnule doctor Groza... Şi nu pot să fac.

— Ba ai făcut întotdeauna, domnule George Enescu...

Hotel Athénée Palace.



— Eu? a exclamat Enescu.

— Da, şi încă din cea mai bună. De zeci de ani ai colindat ţara, pînă prin cele mai modeste orăşele, fără interese materiale, dînd concerte pentru mase, pentru educarea lor.

— Asta da. A fost una din marile mele mulţumiri sufleteşti.

— Apoi „asta" a fost politică. Din cea sănătoasă, din cea nobilă...

Enescu ridică, încet, pleoapele către Groza, întreabă cu voce rară :

— Dar mai sînt lupte serioase, mai cad mulţi de-ai noştri, nu, domnule Groza?

Răspunsul e sacadat.

— Sînt chiar crîncene. Da. Cad. Se bat mai vitejeşte ca oricînd ai noştri. Îmi povestea un general venind din Tatra scene de Iliadă..."

● *Restaurantul ELYSÉE.* Pe Calea Victoriei, colţ cu strada 13 Decembrie vizavi de magazinul „Romarta" (unde se găseşte astăzi blocul cunoscut de bucureşteni sub numele de „Adriatica") a funcţionat în vechea clădire Török vestita cafenea şi cofetărie „Fialkovski", cafenea despre care vom vorbi în alt capitol.

În anul 1898 „Cafeneaua Fialkovski" şi-a închis porţile, iar locul său l-a luat restaurantul Elysée, despre care nu deţinem informaţii decît din anul 1919. Era un local de lux, cu bucătărie franceză, cu un personal stilat şi s-a deschis de către o societate formată din : Iani Calomiris, I. Valsamache, Macri şi (după afirmaţiile unor vechi lucrători) o scurtă perioadă de timp, Lucien Bertola de la „Bulevard", căruia i-a urmat un anume Goldenberg.

Restaurantul Elysée, cu intrarea principală prin strada Cîmpineanu, astăzi 13 Decembrie, avea şi café-braserie, cu intrarea prin colţul Căii Victoriei.

La început aici a concertat taraful condus de Cristache Ciolac, apoi cele avîndu-i ca solişti pe Grigoraş Dinicu, Jean Marcu şi alţii.

La restaurant, ca şi la braserie era locul de întîlnire a oamenilor de artă, localul fiind cunoscut şi sub numele de „Restaurantul Teatrului". Pe lîngă salonul

mare, care avea circa 280 de locuri, cu logii pe cele trei laturi și cu un frumos balcon cu logii, el mai avea și 5—6 salonașe intime. Salonul cel mare, ca și balconul, era încadrat de o frumoasă stucatură, artistic lucrată, reprezentînd ghirlande de flori, frunze etc.

Activitatea restaurantului începea la ora 12, cu prînzul pînă la ora 16, apoi la orele 19 începea cina (pînă la orele 23) și apoi continua supeul, după teatru, pînă la 2 noaptea.

Maître d'hotel, un anume Guido Finocchi, era vestit prin prepararea în fața clienților a diferitelor preparate culinare ca spaghete, vînat ș.a. Dealtfel localul era din abundență aprovizionat cu tot felul de produse și nu ducea lipsă niciodată de clientelă, formată mai ales din reprezentanți ai lumii artiștilor, scriitorilor, ziariștilor. La mesele festive (care aveau loc aici cu ocazia unor premiere teatrale și nu numai atunci), în sălile de la Elysée puteau fi văzuți prin 1929—1935 și chiar mai tîrziu Constantin Tănase, Victor Eftimiu, Puiu Iancovescu, Iancu Brezeanu, ziaristul Karnabat și alții.

Din 1933 pînă în 1938 (cînd imobilul este demolat) restaurantul se află în concesiunea unui rus care îl profilează pe bucătărie și muzică rusească.

Din cronicile epocii. *Citim spusa lui Iancu Brezeanu din „Amintiri" :*

„Rămas de seara, beau în continuare în mijlocul zilei, la Elysée.

Cîtva timp înainte madam Bulandra nu avusese succes în „Tosca".

Tony, spun unii, s-a încurcat cu Tantzi Cutava. Nu mă interesează. Mai ales acum cînd vinul ăsta, cu vechime de hrisov, curge pe lîngă soare, în pahar.

Ușa deschizîndu-se, madam Bulandra trece pe lîngă mese în căutarea cuiva. Ajungînd la mine se ține să fie drăgălașă :

— Ce mai faci, domnule Brezeanu ?

— Ce să fac, madam Bulandra ? Eu cu plosca, dumneata cu Tosca și Toni cu... tava..."

● *Restaurantul CINA* În fosta casă Boerescu de pe strada C. A. Rosetti nr. 3 (cu intrare şi prin strada Franklin) un grup restrîns de mari moşieri deschid în anul 1910 „Clubul agricol", loc de întîlnire şi distracţie al marilor latifundiari, distracţia cea mai solicitată fiind jocurile de noroc (ruletă, chemin de fer, Baccara, Braziliană, Poker etc.). Preşedintele clubului — la deschidere — a fost moşierul Filitis. În anul 1922 conducătorii clubului deschid restaurantul „Cina", cunoscut mult timp sub numele de „Cina franţuzească", fiindcă avea bucătărie franţuzească, spre deosebire de o altă „Cină" românească, aflată în Piaţa Mare, pe locul unde se înalţă azi blocul „Potcoava", pe strada 30 Decembrie.

La deschiderea restaurantului conducătorii „Clubului Agricol" aduc din străinătate o mare parte din personal : italianul Popi din Milano (director), Poire şi Angelo (maîtres d-hôtel), iar mai tîrziu pe Andersen,

Echipa primilor lucrători ai restaurantului Cina (1922). Fotografie din colecţia Vily Welwart.

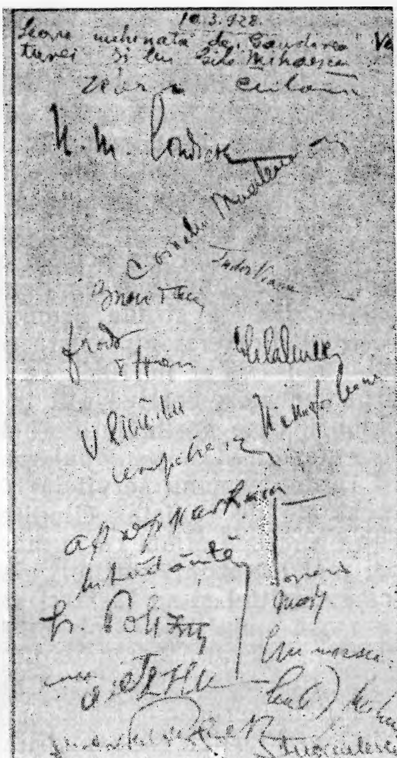


precum şi cîţiva bucătari şi chelneri. Restul lucrătorilor sînt români.

De la înfiinţare şi pînă după cel de-al doilea război mondial „Cina" s-a aflat sub mai multe concesiuni — Gheorghe Teodorescu pînă în 1928, Vasile Covaci pînă în 1941, apoi Dumitru Andronic (1941—1944) şi Iliescu Leonida (pînă în 1945) — şi s-a bucurat de renumele unuia dintre cele mai luxoase localuri ale Capitalei. Salonul de iarnă era acelaşi ca şi cel de azi şi lui i s-a mai adăugat unul mai mic pentru banchete şi reuniuni. În partea dinspre strada Franklin îşi avea sediul Clubul Agricol. Braseria nu exista pe atunci. Ea a fost înfiinţată mai tîrziu, în 1959. La cerere, restaurantul putea organiza mese festive atît în incintă cît şi în instituţii, cluburi, case particulare — dispunînd atît de un bogat inventar cît şi de personal specializat.

Dintr-un menu servit la 10 martie 1928 la o „seară" închinată de revista „Gîndirea" Mariei Ventura şi lui Gib Mihăescu aflăm că la masă au participat unii dintre cei mai cunoscuţi scriitori, artişti şi ziarişti ai epocii (care dealtfel şi-au lăsat şi semnătura autograf pe lista de masă amintită). Ei sînt : Maria Ventura, N. M. Condeescu, Corneliu Moldovan, Tudor Vianu, S. C. Freda, critic literar, O. Han, G. Călinescu, scriitor critic, Dr. Ciocîltău, scriitor, Nichifor Crainic, Cezar Petrescu, Al. Pop Marţian, Alexandru Bădăuţă, H. Polizu, actor, Coca Petrescu, Gib Mihăescu, doamna Mihăescu, Oscar Walter Cisek, dr. Voiculescu.

La sfîrşitul lui mai 1936 ne vizitează Bucureştii celebrul aviator şi scriitor francez Antoine de Saint-Exupery care fusese invitat de Aeroclubul Român să ţină o conferinţă la Ateneul Român. Fiind totodată invitat de onoare al lui George Valentin Bibescu şi al Marthei Bibescu, vestitul oaspete este primit cu toate onorurile cuvenite şi la 31 mai în onoarea sa se organizează un banchet servit de „Cina". Pe spatele listei de masă de atunci se văd autografele participanţilor la acest dejun : Martha Bibescu, Margo Oromolu, Antoine de Saint-Exupery, Claudia Mihăescu, Ion Marin Sadoveanu, Păstorel Teodoreanu, Constantin Soutzo, N. I. Herescu, dr. V. Voiculescu, Ion Minulescu, Victor Ion Popa,

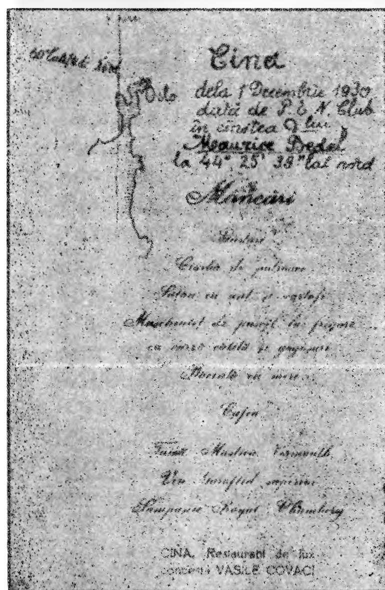


Reversul meniului de la banchetul dat de revista „Gîndirea" în onoarea Mariei Ventura şi a lui Gib Mihăescu (10 martie 1928), cu autografele participanţilor.

Sabina Condeescu, Corneliu Moldovan.

Din 1945 şi pînă în 1952 restaurantul devine cantină, iar circuitului comercial este redat cu ocazia Festivalului Mondial al Tineretului şi Studenţilor. În perioada următoare cîntă aici mai multe formaţii orchestrale şi unii dintre cei mai apreciaţi interpreţi ai cîntecului românesc: Gică Petrescu, Ioana Radu, Ileana Sărăroiu, Gigi Marga ş. a.

Închis în 1970 — în vederea unei ample şi meticuloase restaurări, restaurantul „Cina" este redeschis la 31 decembrie 1972. Proiectul de restaurare (autor: arh. Dîrzu Ion) a avut în vedere respectarea, pînă în cele mai mici detalii, a stilului avut iniţial de clădire — eclectic francez, prin îmbinarea stilurilor Rococo, l'Empire şi Ludovic al XVI-lea — în exterior. Interioarele sînt dominate de stilul Ludovic al XVI-lea, atît în ce priveşte tîmplăria şi vitraliile cît şi mobilierul. Salonaşul pentru banchete — stil Ludovic XIII — are o atmosferă de intimitate dată, între altele, atît de tavanul de lemn cît şi de şemineul şi fresca aşezate la un capăt şi la celălalt. Tapiseria (stil Ludovic XIV) din



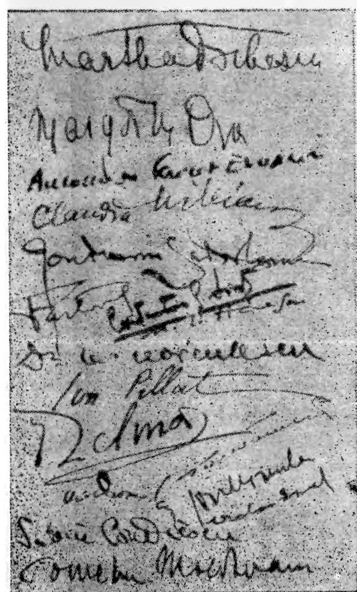
Cina
dela 1 Decembrie 1930
dată de P.E.N. Club
în cinstea d-lui
Maurice Bedel
la 44° 25' 38" lat nord

Mâncări

CINA, Restaurant de lux
concesionar VASILE COVACI



Menu servit la restaurantul „Cina" la banchetul organizat de P.E.N. Club în cinstea lui M. Bedel. Pe verso poartă autografele participanţilor (Fotografie din Colecţia B.C.S.).



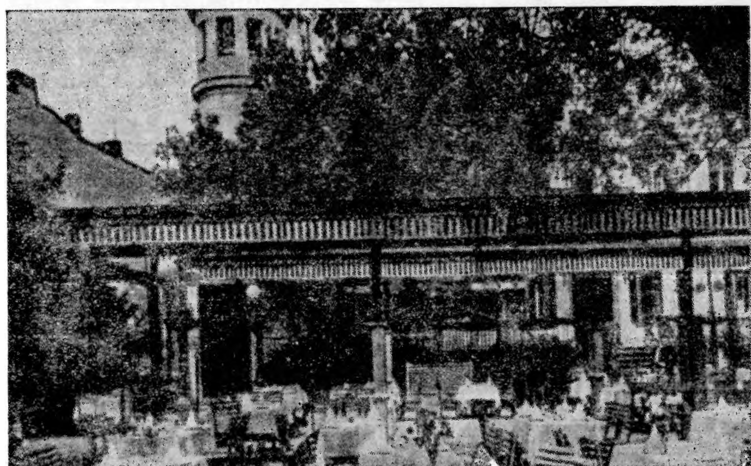
Reversul meniului — cu autografele participanţilor — oferit de Marta Bibescu la 31 mai 1936 la Palatul Mogoşoaia în cinstea aviatorului şi scriitorului francez Antoine de Saint-Exupery, servit de restaurantul Cina.

salonul principal cuprinde mai multe scene de vînătoare şi de epocă. (Ambele saloane au 260 de locuri, iar grădina (acum pardosită cu mozaic venețian) 350.

Dincolo de valoarea sa propriu-zisă ca local mare şi vechi, restaurantul „Cina" mai are, însă, şi o importanță istorică, consemnată şi, ca atare, adusă şi în atenția generațiilor mai tinere de azi care studiază drumul parcurs de P.C.R. în lupta sa pentru libertate, democrație şi socialism.

La „Cina" a activat, încă din anii grei ai ilegalității, o puternică grupă de partid — mobilizatoare, între altele, a muncitorilor spre a participa la grevele din perioada 1929—1933 cînd țara trecea printr-o criză economică generală.

De aici şi de la restaurantele „Mon Jardin" şi „Central" (de la subsolul actualului sediu al C.C. al P.C.R.) au fost recrutați cei 7 lucrători care aveau să formeze, în seara zilei de 23 August 1944, o puternică grupă de „şoc". Scopul acțiunii ei era de a păzi o perioadă de timp guvernul antonescian arestat în aceeaşi seară la Palatul Regal. Echipa era formată, după cum arată ge-



Clădirea şi grădina restaurantului Cina în vara anului 1928.

neralul-maior în rezervă Dinuț Ilie, participant direct la această misiune, din : Prosan Nicolae, Constantinescu Ion, Dumitrescu Nicolae, Iliescu Vasile, Miroiu Ion și Marghian Ion. Totul s-a desfășurat în cel mai deplin secret și securitate, grupul fiind condus de către Emil Bodnăraș, sub numele conspirativ de inginer Ceaușu. Arestații au fost conduși la locul de detenție de echipa sus-amintită însoțită de Mladin Ștefan și Paraschiv Ion. Dealtfel despre această istorică acțiune s-a scris mult în ultimul timp atît în documentele de partid cît și în presă.

● *Restaurantul TIVOLI*, deschis în 1927 (într-o clădire situată pe locul în care astăzi se află clădirea ce găzduiește un mare magazin de confecții, pe Bulevardul Gh. Gh.-Dej în apropierea Casei Centrale a Armatei), era proprietatea fraților Nicu și Costică Ionescu (pînă atunci concesionari ai unei berării aflată peste drum de Teatrul Național) și a avut o viață scurtă, fiind închis pentru totdeauna în 1933.

● *Hotelul și restaurantul SPLENDID PARC* era situat în apropierea locului unde Calea Victoriei întîlnește strada Știrbei Vodă și aparținea lui Ion Stănescu. Hotelul Splendid Parc — o frumoasă clădire compusă din două aripi cu șapte nivele —, construit după gustul proprietarului său și deschis în 1935, avea la parter un hol mare, somptuos și restaurantul. Acesta din urmă era luminat de ferestre mari, avea pereții acoperiți parțial cu oglinzi, iar mesele — așezate de jur-împrejurul salonului — erau prevăzute cu telefon.

Chelnerii — îmbrăcați în frac, picolii — în uniforme albastre cu nasturi de alamă, cu cravată neagră și șorț francez, întregul personal dădea o notă de distincție și eleganță întregului local.

Dintr-o listă de menu datată 17 iunie 1938 aflăm că în restaurant se servea o gamă bogată și variată de mîncăruri : preparate reci, preparate din pește, supe și ciorbe, un mare număr de mîncăruri gătite și minuturi, precum și un bogat sortiment de fripturi la grătar, le-

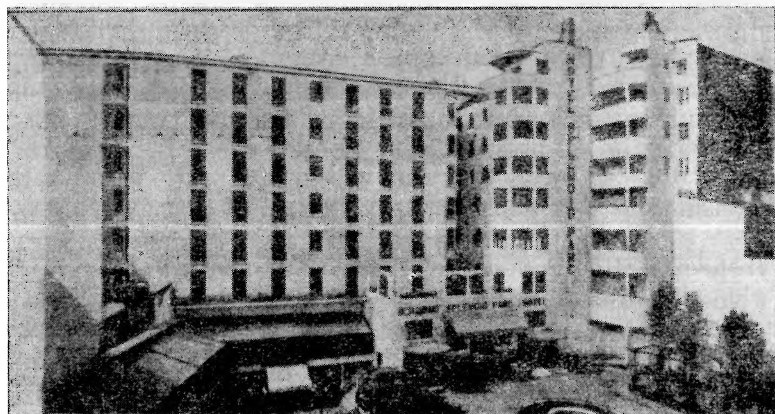
gume, salate, brînzeturi și preparate de patiserie. Ghiveciul — specialitatea casei — nu lipsea niciodată din lista de bucate, fie că era ghiveci de pui, ghiveci măcelăresc, ghiveci național sau ghiveci călugăresc.

Lista de vinuri era de asemenea destul de bogată, nelipsind de aici aproape nici unul din soiurile alese pe care le-am întîlnit în epocă la celelalte mari restaurante ale Capitalei.

Pentru sezonul canicular restaurantul avea și o terasă suspendată, cu 200 de locuri.

Se înțelege că datorită luxului și bucătăriei sale excepționale, Splendid Parc era frecventat mai ales de moșieri, de oameni de afaceri, bancheri, dar și de scriitori, artiști, ziariști etc.

La o masă mică, în dreapta salonului, lîngă intrarea din hotel în restaurant, era văzut aproape zilnic — la dejun — bătrînul politician Constantin Stere. Mai veneau aci George Brătianu, Constantin Argetoianu, și generalul Condeescu însoțit de un grup zgomotos (de obicei el îl avea alături pe scriitorul Ion Marin Sadoveanu), Alexandru Donescu, fost primar al Capitalei sub cîteva guvernări liberale ș.a.



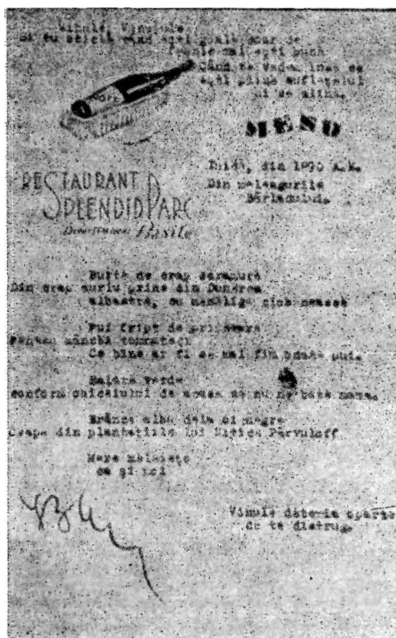
Hotelul Splendid Parc (1937).

Ajunşi în acest punct al „cronicii" noastre privind viaţa restaurantelor bucureştene către 1940 se cuvine să facem o largă paranteză impusă de evenimente şi cerută — de ce nu? — chiar de economia prezentei cărţi.

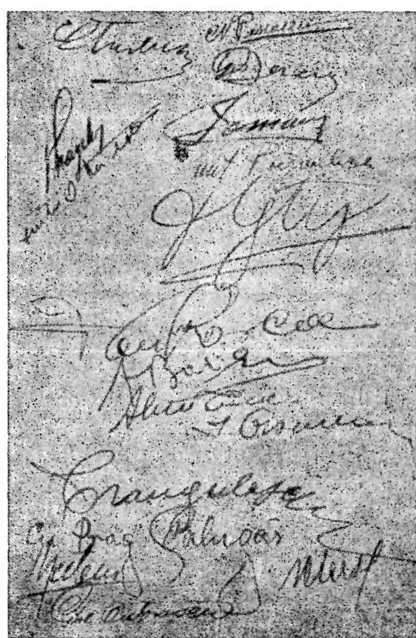
În primăvara anului 1937, la Paris se deschidea Expoziţia internaţională, la care participa şi România cu un pavilion. Organizatorii români s-au gîndit să amenajeze în cadrul pavilionului lor şi un restaurant. Consultat asupra alegerii conducătorului respectivei „unităţi" şi a personalului care s-o deservească, profesorul Dimitrie Gusti, comisarul pavilionului românesc, se opreşte asupra lui Dumitru Andronic, patronul restaurantului „Bulevard" din Sibiu; în ce priveşte recrutarea chelnerilor, bucătarilor, picolilor, ea se face de la restaurantul Splendid Parc. Ca maître d'hôtel au fost aleşi Vasile Mazilu şi Dumitru Gănescu de la Capşa, iar ca şef bucătar Niţă Irimia, cu o echipă din care mai făceau

Masa festivă a lucrătorilor de la Splendid Parc înaintea plecării la Paris.





Menu alcătuit în stilul umoristic al lui N. T. Orăşanu pentru banchetul lucrătorilor care plecau la Expoziţia de la Paris.



Autografe ale participanţilor la banchetul lucrătorilor de la „Splendid Parc", participanţi la Expoziţia de la Paris (1937).

parte Sărăţeanu, Chicoş, Săracu Dumitru şi Manolescu Ion. Muzica românească urma să fie prezentă prin formaţia lui Grigoraş Dinicu din care să facă parte şi cunoscutul naist Fănică Luca.

Referitor la perioada în care a funcţionat restaurantul românesc la Expoziţia de la Paris (iunie-decembrie 1937) sînt de remarcat cîteva fapte importante: cei mai mulţi dintre lucrătorii noştri — fiind membri sau simpatizanţi ai P.C.R. — au ajutat băneşte Spania republicană sau au oferit găzduire temporară voluntarilor români în drum spre Spania. Pe fondul acestor evenimente se remarcă în mod deosebit lucrătorul-chelner Vasile Călugăru, voluntar pe frontul spaniol.

Fostul comandant al regimentului de artilerie, Valter Roman, are aprecieri elogioase pentru devotamentul şi eroismul lui Vasile Călugăru. „Săritor şi inimos — scrie el în cartea *Sub cerul Spaniei* — Călugăru putea fi găsit totdeauna acolo unde era o treabă mai grea de făcut, aşa că, prezenţa lui în mijlocul celor care alergaseră să salveze bateria spaniolă, ... a părut tuturor cît se poate de firească".

Dealtfel în timpul funcţionării restaurantului românesc de la Paris (iunie-decembrie 1937), membrii şi simpatizanţii P.C.R. au donat o parte din cîştigul lor pentru ajutorarea Spaniei Republicane. De asemenea cu ocazia vizitării pavilionului românesc de către conducătorii Spaniei Republicane — Campanys (preşedintele Republicii), Negri (preşedintele Consiliului de Miniştri) şi generalul Miaja (comandantul forţelor armate republicane) — lucrătorii chelneri au prezentat mesaje de solidaritate cu lupta poporului spaniol.

Referitor la preţuirea deosebită de care s-a bucurat expoziţia română, demn de menţionat este şi banchetul oferit la închidere de către Academia de gastronomie a Franţei în onoarea lucrătorilor români — moment care mai dăinuie încă şi astăzi în memoria celor care au participat la el.

În altă ordine de idei, după cum se ştie, la Expoziţia de la Paris, Grigoraş Dinicu a reeditat succesul răsunător avut de predecesorul său Cristache Ciolac în capitala Franţei cu 37 de ani în urmă, în 1900. Evocînd „evenimentul" Viorel Cosma scrie în cartea sa „Figuri de lăutari" la care ne simţim nevoiţi să facem din nou referire :

„Mîncărurile româneşti sînt însoţite de sîrbele, horele, romanţele şi bătutele lui Grigoraş, precum şi de neîntrecuta Ciocîrlie, interpretată de data asta de naistul Fănică Luca.

Seară de seară, mii de vizitatori străini s-au perindat prin faţa tarafului românesc, de care nu se mai săturau ascultîndu-l. Suprasolicitarea meselor rezervate „lîngă orchestră" crescuse atît de mult, încît organizatorii, spre a scăpa de încurcătura de fiecare zi, s-au



Taraful lui Grigoraş Dinicu la Expoziţia internaţională de la Paris (1937). În spatele lui Grigoraş Dinicu îl vedem pe vestitul naist Fănică Luca.

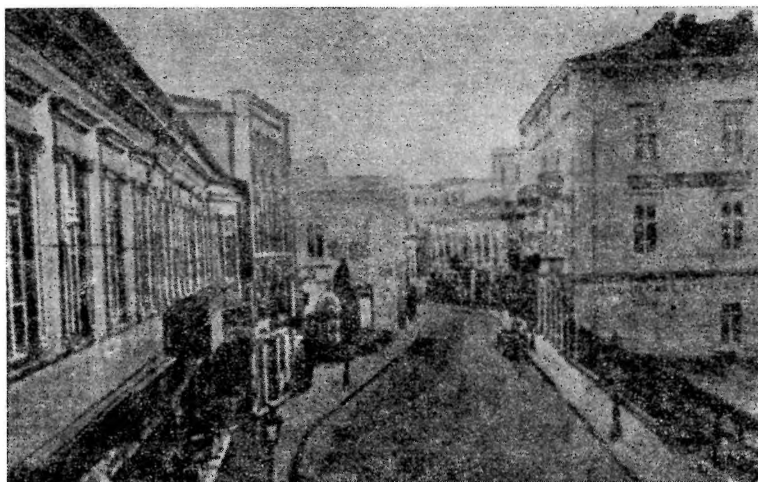
Taraful lui Grigoraş Dinicu la Expoziţia internaţională de la Paris (1937), cîntînd la o masă oferită de profesorul Dimitrie Gusti, conducătorul pavilionului românesc, în onoarea doamnei Sarah Roosvelt, mama preşedintelui Statelor Unite.

gîndit să le dea... în abonament pe toată durata Expoziției internaționale. Deși văpaia căldurilor de iulie pusese la grea încercare pe temerarii vizitatori, totuși nu au avut ce regreta, fiindcă lăutarii noștri le-au compensat din plin eforturile".

Doi ani mai tîrziu, în 1939, are loc o expoziție similară în America, la New York, și la ea este invitată să participe și România. La restaurantul din cadrul pavilionului nostru serviciile sînt asigurate de aceeași formație care ne reprezentase și la Paris. În plus, formația orchestrală condusă de Grigoraș Dinicu este însoțită, pentru un timp, de neîntrecuta Maria Tănase.

Se înțelege aproape de la sine că succesul nostru a fost din nou răsunător și că gastronomia și muzica românească au stîrnit admirația totală a vizitatorilor...

Încheindu-ne aici digresiunea și revenind la Splendid Parc trebuie să spunem că el n-a mai avut multă vreme pînă să-și încheie destinul. Avariat de cutremurul din 1940 (fără ca restaurantul să mai poată funcționa), hotelul este folosit ca sediu de Comandamentul



Vedere de pe Podul Mogoșoaiei din anul 1874. (Reproducere din lucrarea „Podul Mogoșoaiei" de Gh. Crutzescu).

O reclamă din anul 1924 din care se poate vedea amplasarea hotelurilor de pe Calea Victoriei şi de pe strada Academiei (Fotografie din colecţia Arh. I. Sachelarie).

trupelor germane staționate în București în perioada 1941—1944. Avariat din nou la 4 aprilie 1944 (de data aceasta în urma bombardamentelor aviației anglo-americane), hotelul este distrus complet de aviația nazistă care-l bombardează cu furie la 24 august 1944.

După război, pe locul fostului hotel au fost ridicate blocuri de locuințe.

● *Restaurantul italian FINOCHI.* „Harta" restaurantelor bucureștene se „îmbogățește" cu acest nou local în 1932 și-i consemnează prezența în Pasajul Comedia ca proprietate a unui italian întreprinzător (fost pînă atunci maître d'hôtel, timp de trei decenii, în cele mai renumite restaurante bucureștene: Chateaubriand, Bulevard, Elysée). Noul local ajunge foarte repede cunoscut prin preparatele sale — în special cele de bucătărie italiană, dar și prin cele de bucătărie românească și franceză.

Finochi, un comerciant ingenios, avea grijă să ofere zilnic clienților săi cîte o surpriză. Originalitatea cu totul interesantă a celei din 17 martie 1934, bunăoară, ne determină să zăbovim ceva mai mult asupra ei și s-o prezentăm și cititorilor noștri. Dealtfel meniul a fost publicat cu toate „detaliile" sale și în „Buletinul gastronomic" nr. 1 din iulie 1934. Dar pentru a înțelege mai bine lista de masă se cuvine făcut mai întîi un scurt istoric al unui obicei irlandez „transpus" pe malurile Dîmboviței de italianul Finochi. Irlandezii îl sărbătoresc în fiecare an pe un „arhiereu" cu numele de Sf. Patrick. Născut în anul 377 la Dumbarton, și mort în anul 460 e.n., el a fost primul arhiereu d'AMAGH și PATRON AL IRLANDEI. Pe vremea sa Irlanda era bîntuită grozav de o invazie de șerpi. Patrick, plecînd din Birmingham în Irlanda, întreprinse aci de unul singur un război de distrugere a acestor înspăimîntătoare reptile, folosindu-se doar de o singură ramură de trifoi. Șerpii au dispărut cu toții. De atunci, drept recunoștință, irlandezii îl sărbătoresc în fiecare an pe patronul lor, Sf. Patrick, și tot de atunci se zice — sau este numai o legendă — în Irlanda nu se mai găsesc șerpi.

Sărbătorirea lui Patrick se desfăşoară nu atît prin slujbe religioase, cît prin mese încărcate de mîncăruri şi băuturi. Se mănîncă şi se bea din belşug „Whisky". Pentru ca meniul Sf. Patrick să fie cît mai exact, cît mai simbolic şi-n legătură cu procedeul lui Patrick, pe coperta meniului, patronul restaurantului din Bucureşti a pus desenul unei flori de trifoi şi un şarpe care în loc să scoată furca limbii veninoase ţine în gură o pipă irlandeză. Se remarcă — pentru a fi „în stil" — feţele de masă, şervetele şi celelalte „ustensile" de masă de culoare verde, simbolizînd „trifoiul-minune" cu care Sf. Patrick a gonit şerpii din Irlanda. Bineînţeles, cei ce servesc masa sînt şi ei înveşmîntaţi cu haine tot de culoare verde.

Nelipsită de o anume ironie şi de fantezie ni se pare însăşi alcătuirea menu-ului servit în mai sus-amintita zi. Iată cum arăta acel menu pe care am găsit necesar să-l prezentăm punct cu punct.

1. *Dublin Castle's Cocktail*; Vermut-Gin-Angustura.
2. *Annie Rooney Caviar*, se servesc ICRE NEGRE, iar denumirea de Annie Rooney nu este întîmplătoare, ea aminteşte „o veche melodie populară irlandeză".
3. *Tortue claire* (supă de broască ţestoasă). „Această supă — ni se spune — s-a preparat cu carne de broască ţestoasă, în cutie conservată".
4. *Crimped Salmon S-ce Shamrock* (felii de Somon), sosul Shamrock ar fi un sos de trifoi, dar care nu există. Cuvîntul de „Shamrock" simbolizează trifoiul lui Patrick.
5. *Côtelettes de Volaille à la Fleming* (cotlete de pasăre date prin făină, sotate — decor trufe). Adausul denumirii „à la Fleming" este numele unei mari fabrici de hîrtie.
6. *Mignonettes d'Agneau Juanting Car*, mici „escalopuri de miel", adausul denumirii de „Jaunting Car" este o garnitură a unui tren, condus de o „maşină cu o roată" şi care încă acum aproape 20 de ani exista în Irlanda.

7. *Cailles Sainte-James* (Prepelițe flambate cu coniac). La 17 martie nu se găsea și atunci sînt înlocuite cu sitari — dar în meniu rămîne scris: „Cailles" (prepelițe).
8. *Salade Whlte-Lady*. Era făcută din sparanghel (verde), orez, albuș de ou, andive, mere, maioneză subțiată, zeamă de portocale.
9. *Asperges de gênes S-ce Irlandaise:* Sparanghel (verde), pătrunjel, untdelemn (în special cu sos rece Raviqot).
10. *IRRIS TURKEY*. Un „Plat du jour" care se prepară în ziua Sf. Patrick: Culot de Boeuf, presat, ținut 4—5 săptămîni cu ierburi aromate (Marinată); după acest timp de fierbere (în aceeași zi, 2—3 ceasuri) pe la mijlocul fierberii i se adaugă o varză albă — iar cînd este aproape gata, primește, spre a fierbe împreună, cartofi. Acest „plat" este servit astfel: carnea, varza și cartofii separați.
11. *Barquettes George V:* Mici forme de Barchete, cu momițe și alte ingrediente ca sfîrcurile mamelelor de vacă etc., ciuperci trufe cu sos.
12. *Eclaire au fromage Balymonn* (Mici eclere din cocă puțin sărată) umplute cu parmezan.
13. *Sauffles glacès Saint-Patrick:* souflé glacé din fructe, în care culoarea verde a fisticului se armonizează perfect cu aspectul colorit al mesei.
14. *Bombonnieres de Friandises* (Fructe uscate).
15. *Gauffretes*.
16. *Chiant from Causeway*. (Chianti este un vin italienesc). Aci pare a fi ironie căci vinul de Chianti nu este în Irlanda — cel mult importat — dar care n-ar fi suficient să alimenteze toate mesele date în amintirea Sf. Patrick. Cuvîntul însoțitor „Causeway" este numele unui munte stîncos, din nordul Irlandei; are înfățișarea penelor penițe ale unei orgi de biserică.

Meritele lui Finochi în domeniul gastronomiei nu se datorează doar unor lecturi gastronomice. În lunga sa

carieră, practicînd îndelung pe altarul artei culinare, italianul a devenit în cele din urmă un inovator foarte apreciat de bucureştenii acelei epoci. Colindînd 5 continente, vorbind destul de bine nouă limbi străine, Finochi nu era numai un poliglot, ci şi un as al meseriei pentru care fusese decorat cu mai multe distincţii peste hotare.

● *Hotel AMBASADOR*. Piatra de temelie a acestui ultim mare hotel bucureştean construit înainte de război este pusă în 1937 de către doi asociaţi — arhitectul Culina şi proprietarul de garaje Mihăescu. Doi ani mai tîrziu, în 1939, la 1 mai, noua unitate de cazare îşi primea cei dintîi oaspeţi. El nu avea restaurant, ci doar un bufet-bar de mică întindere pentru pasagerii din hotel. Bufetul se afla în locul actualului bar de zi din hol (intrarea din hol în restaurant a fost amenajată mult mai tîrziu). Ne simţim datori — spre a elimina unele confuzii existente încă şi azi — să amintim că „Ambasadorul" nu avea nimic comun cu restaurantul deschis cu cîteva luni înainte (sub firma „Bucureşti — Café-Restaurant") pe bulevardul Magheru la nr. 10 (fostul bulevard Tache Ionescu), unde cei mai mulţi dintre clienţi erau străini în trecere prin Bucureşti.

Începînd cu anul 1940, cînd primele eşaloane ale armatei germane îşi fac apariţia în ţara noastră, din cauza politicii de fascizare dusă de către guvernul legionaro-antonescian, hotelul „Ambasador" este pus la dispoziţia misiunii militare germane aflată sub conducerea generalului Hansen. Odată cu instalarea aici a misiunii germane, la subsol, sub bar, se amenajează o bucătărie. Generalul Hansen locuieşte la etajul 8 în camera 820 şi de obicei ia masa în cameră, cameră pe care o va păstra fără să o mai schimbe, pînă la 23 August 1944, cînd este luat prizonier.

Pînă la naţionalizare hotelul Ambasador este exploatat de patronii săi. Apoi, din 1949 pînă în 1953 clădirea lui e ocupată de mai multe instituţii. Din 1953 o parte din imobil redevine hotel, iar din 1958 întreaga construcţie este afectată cazării turiştilor.

La începutul anului 1939, înainte de darea în folosință a hotelului „Ambasador", alături de acesta se deschisese Café-ul restaurant „București". Localul era amenajat și condus de către Societatea „Normandie". Unii bătrîni spun că sala café-ului București ar fi fost o copie fidelă a principalului restaurant (la proporții mai reduse) de la bordul marelui transatlantic „Normandie", al cărui nume l-a adoptat și societatea mai sus menționată. Cele cinci continente, reprezentate în cele cinci logii ale localului, simbolizau în mod metaforic punctele de pe Terra atinse, în lungile sale croaziere, de elegantul și giganticul — pentru vremea aceea — transatlantic Normandie.

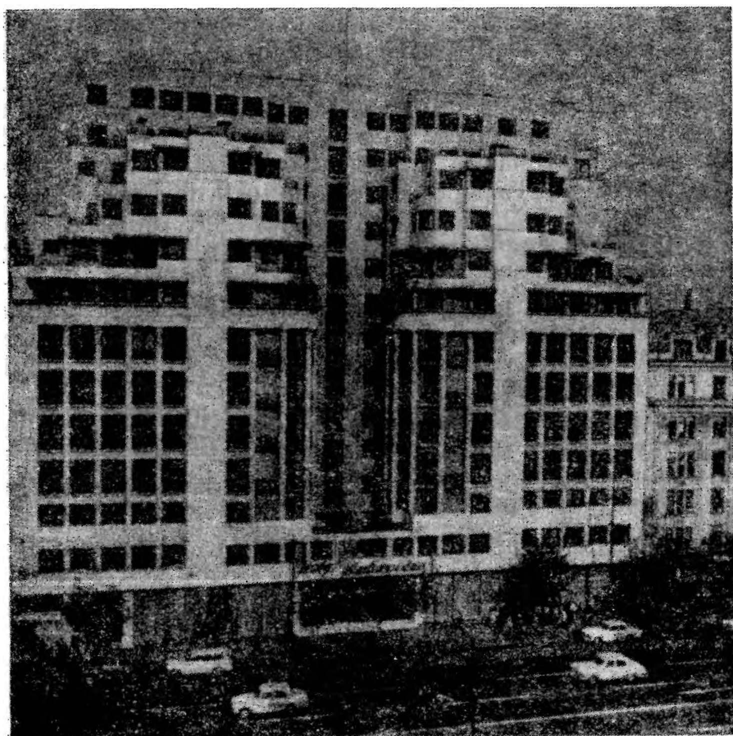
Mai tîrziu café-ul a intrat în componența ansamblului Ambasador. Dar fiindcă unele urme ale fostului local se mai pot vedea și azi cu ușurință, se cuvine, credem, să mai dăm cîteva detalii. Bunăoară, în stînga intrării în restaurant se mai văd încă cele cinci logii îmbrăcate în sticlă cu gravurile celor cinci continente și cu reprezentări specifice de locuitori, de floră și faună. Pe partea opusă logiilor, pereții sînt îmbrăcați în oglinzi, iar de jur-împrejur, pe părțile laterale, sînt instalate canapele tapisate, îmbrăcate în catifea de culoarea vișinei putrede (ca și perdelele duble de la marile ferestre dinspre stradă). Pe geamurile ușilor de la intrare sînt gravate inițialele „Café-ului București". În fundul salonului era instalat un impozant bar.

La intrarea în restaurantul „Ambasador", alături de firma luminoasă, se vede și azi titulatura „Societății Normandie", scrisă cu litere, nu prea mari, săpate în marmură.

Spre sfîrșitul anului 1953, localul este preluat de către Ministerul Comerțului Interior care după ce îl renovează deschide, la 15 februarie 1954, restaurantul „Ambasador". După restaurantul „Cina" el este al doilea mare restaurant din București care se redeschide după o lungă stagnare. Lui îi vor urma în scurt timp și altele.

Merită a fi cunoscut mai îndeaproape și modul în care a fost deschis restaurantul Ambasador. Era o iarnă

grea, ninsoarea abundentă şi troienele de zăpadă care ajungeau pînă la 2 metri anihilaseră complet activitatea tuturor mijoacelor de transport. În aceste condiţii aprovizionarea restaurantului cu zarzavaturi, carne, peşte, pîine, vinuri şi alte băuturi se face cu săniuţe de casă, aduse de către lucrătorii localului. Şi... în seara zilei de 15 februarie 1954 are loc deschiderea localului, bine aprovizionat, frumos luminat de mari şi frumoase candelabre, ornate cu sticlă de Pădurea Neagră, şi numeroase aplice; cele cinci loji, reprezentînd cele cinci continente, sînt şi ele discret luminate.



Hotelul Ambasador (1977).

Localul se deschide cu formaţia orchestrală condusă de pianistul Gaston Ursu, avînd-o ca solistă pe tînăra Micşunica Gheorghiu care obţine un mare succes cu noua melodie a lui Mălineanu „Tropa, Trop..."

Începînd din a doua seară, mult timp de aci înainte, la ora 19 cînd se deschide localul, se formează lungi cozi la intrare...

De-a lungul anilor, trecînd prin mai multe renovări şi transformări, restaurantul „Ambasador" ajunge să formeze, împreună cu Hotelul Ambasador, un complex unitar. Se face astfel legătura între restaurant şi hotel prin desfiinţarea fostului „bufet Ambasador" (care era un fel de bodegă cu vreo 15 măsuţe joase şi taburete, avînd un caracter intim şi fiind mereu plină pînă la refuz). Aici era locul de întîlnire al unor actori de la Teatrul Nottara, al unui grup de pictori conduşi de către regretatul Lucian Grigorescu, grup căruia i se alipise şi talentatul poet N. Labiş, care era nedespărţit de pictorul Piliuţă. Aci venea deseori la un pahar cu bere, servit la „balon", scriitorul plin de vervă Păstorel Teodoreanu împreună cu „Domniţa", soţia sa, cum îi spunea Păstorel şi amicii care-i însoţeau.

În locul acestei bodeguţe cu intrarea prin stradă se află acum un elegant bar de zi, dar care face dever într-o săptămînă cît făcea mica bodeguţă într-o zi. Dar vorba românului... obrazul subţire cu cheltuială se ţine.

După numeroase renovări şi reparaţii capitale, hotelul Ambasador, hotel de categoria lux, are acum un nou aspect. El dispune de o capacitate de 390 locuri în 232 de camere (cu telefon, radio şi televizor în unele camere), precum şi de celelalte dotări necesare unui confort modern. Holul hotelului, mărit prin desfiinţarea susamintitului bufet, pare mai larg, mai spaţios şi pe lîngă oficiul de recepţie mai are şi numeroase ghişee ca: oficiul de schimb valută, oficiul poştal cu un stand de ziare, reviste, ilustrate etc. Întregul complex hotelier dispune de o braserie cu circa 150 de locuri, de susamintitul bar de zi din holul hotelului şi de restaurantul „Ambasador" cu o capacitate de 288 de locuri.

Avariat de cutremurul din 4 martie 1977, hotelul se află în consolidare.

Desigur că zestrea hotelieră a Bucureştilor nu se rezumă numai la aceste hoteluri. Noi ne-am oprit la ele fiindcă ni s-au părut cele mai importante şi cu deverul cel mai mare. Din puzderia de hoteluri deschise mai ales după 1900 şi cu o existenţă care rareori ajunge pînă după al doilea război mondial, cercetătorul de arhivă va desprinde nume pe care nu le-a întîlnit în lucrarea noastră. Unele ne-au scăpat, altele le-am lăsat intenţionat afară. Din viaţa lor efemeră, de cele mai multe ori n-am putut desprinde date şi fapte interesante pentru vreo posibilă istorie a localurilor bucureştene. Fideli, însă, informaţiei pe care o avem, vom mai consemna pentru eventualii cititori mai curioşi alte cîteva nume. Astfel, curînd după 1900, întîlnim pe Calea Griviţei (în special în jurul Gării de Nord) hotelurile : „Traian", „Marna", „Braşov", „Papadopol" „Camelia", „Witing". Într-o altă zonă — centrală — erau de asemenea mai multe hoteluri : „Royal", redeschis de curînd sub numele de „Palas" (pe str. Brezoianu), hotel „Liric" (în Piaţa Valter Mărăcineanu), hotel „Carmen" (pe strada Doctor Marcovici), „Astoria" (pe B-dul Gh. Gh. Dej de azi), „Palas" (în prezent, hotel „Cişmigiu", pe B-dul Gh. Gh. Dej), hotel „Princiar" (pe acelaşi bulevard, colţ cu strada Brezoianu, în prezent hotel „Central"), hotel „Simplon" (pe strada Cîmpineanu, pe locul unde a fost grădina „Union"). Pe strada Brutus, în apropierea podului Mihai Vodă existau două hoteluri — hotel „Brutus" (în prezent cămin de elevi) şi hotel „Modern" (în prezent hotel „Brutus"). Mai existau în Piaţa Mare (Piaţa Bibescu Vodă, azi Piaţa Unirii) hotelul „Avram", hotel „Unirea" cu restaurant la parter (azi dispărut), hotel „Solacu" (în gura Oborului, pe locul unde în prezent se află „Complexul Bucur", mai exact pe locul părculeţului din faţa „Complexului Bucur") şi altele.

Cafenele

DUPĂ CUM SE ȘTIE cafenelele au fost deschise la București după modelul celor turcești care, la rîndul lor, le imitaseră pe cele arabe. Se poate spune cu certitudine că dintre „importurile" pe care societatea românească le-a făcut de la turci în decursul celor cîteva secole în care ne-am aflat sub dominația lor obiceiul de a consuma cafea (uneori nu atît din pasiune cît din plăcerea de a tăifăsui în jurul ei) este cel care s-a transmis pînă azi și care a căpătat amploare din ce în ce mai mare de la o generație la alta. Dacă la început acest obicei era cu totul străin de noi (să ne amintim numai scena plină de haz, descrisă de Ureche, în care logofătul Ionică Tăutu aflat la Constantinopol soarbe „felegeana" dintr-o înghițitură), treptat-treptat începe să prindă rădăcini — mai întîi la curtea voievodului, apoi prin casele marilor boieri ce se țineau în pas cu moda — și să se răspîndească în rîndul tuturor categoriilor sociale din orașe și tîrguri.

Localuri publice propriu-zise în care să se consume cafea se deschid, însă, abia în a doua jumătate a veacului al XVIII-lea. Cînd au apărut primele cafenele în București

este greu de spus. Din unele documente ajunse pînă la noi aflăm că prin 1667 un turc Hanie sau Hamid, fost seimen al sultanului, ţinea în „Tîrgul de Sus" o „cafenea" pe care, înainte de a muri, a vîndut-o lui Ivaz cu 65 lei. Localul se pare că era nu numai în atenţia consumatorilor amatori de nou, ci şi a autorităţilor, fiindcă mai aflăm — tot din spusa documentelor — că „În iulie 1693, Ivaz vinde cafeneaua mănăstirii Cotroceni cu 15 lei, ea fiind zidită pe loc mănăstiresc".

A doua cafenea bucureşteană este atestată documentar în anul 1781, la Curtea Veche. La 7 august 1781 Alexandru Ipsilante întăreşte lui Ştefan Altentop „baş alai ceauş", locul domnesc de lîngă Curtea Veche pentru a-şi face o cafenea.

Cam în aceeaşi perioadă o altă cafenea se găsea pe Podul Beilicului (azi Calea Şerban Vodă) şi se bucura de privilegiul de a nu fi închisă niciodată ca să nu-i supere pe musafirii turci traşi în gazdă la „Casa Beilic", aflată în apropiere.

Deşi nu deţinem o documentaţie în sensul cel mai strict al termenului, avem, însă, toate motivele să presupunem că vor fi existat mult mai multe cafenele decît cele amintite, de vreme ce prin pitace domneşti atît Nicolae Vodă Caragea (la 1 septembrie 1782) cît şi Mihai Vodă Şuţu (la 1783) dau straşnice porunci „să nu se mai facă vorbe prin cahvenele de domnie, pentru devletul şi alte haradişuri", orînduind „spioni" pentru a cerceta împlinirea poruncilor stăpînirii şi, în special, pentru a curma jocurile de noroc ce se practicau aci.

Revenind la cafeneaua de la Curtea Veche — străbunica celei de azi — ştim că Ştefan Altentop, proprietarul ei, moare în 1797, iar soţia lui mai păstrează localul pînă la 18 iunie 1812 cînd îl vinde lui Hagi Tudose Gabrovolin. Peste 13 ani, în 1825, acesta o vinde şi el lui Hristi Emanuel Papazoglu şi de aci înainte nu mai avem nici o menţiune documentară din care să aflăm cu exactitate pînă la ce dată a funcţionat. După restaurarea complexului Manuc (în 1971) ea a fost redeschisă sub numele de „Cafeneaua Veche".

Rămînînd în domeniul istoriei, știm că la sfîrșitul secolului al XVIII-lea în București erau 14 cafenele, iar în 1852 numărul lor se ridicase la 38. Începînd de pe la 1815 apar — în unele însemnări — și o serie de detalii ale respectivelor tipuri de local. Bunăoară, un străin pe nume Fr. Racordon scrie în mai sus-amintitul an: „...în afară de cafenelele europene, care sînt destul de numeroase la București, se găsesc de asemenea, mai multe cafenele turcești". De la același oaspete al Capitalei și de la alții mai aflăm că în unele cafenele se găseau — pe lîngă mese și scaune — oglinzi și chiar biliard (cum era în cea a lui „Huverstrome", aflată pe la 1801 lîngă poarta bisericii domnești de la Curtea Veche, amintită și de C. C. Giurescu în „Istoria Bucureștilor").

Primul posesor de masă de biliard pe care-l cunoaștem în București e bărbierul Michel sau Michali, născut în Veneția... Călătorul german Stürmer trecînd prin Bucureștii anului 1816 scrie: „crîșmele și pivnițele sînt foarte frecventate, cafenelele însă nu au un renume prea bun". Dealtfel cafenelele, și în special cele orientale, nu au avut niciodată un renume bun pe malul Dîmboviței...

Ca și în cazul hotelurilor și restaurantelor, nici „inventarul" tuturor cafenelelor din Capitală nu l-am putut epuiza. Atenția noastră a fost reținută în primul rînd de acele localuri importante, cu o existență pregnantă (fie prin durata lor, fie prin dimensiunile avute ori prin clientela care le-a onorat) în viața orașului. Dealtfel date despre unele cafenele de la sfîrșitul secolului al XIX-lea și începutul celui actual oferă și Iosif Demeter într-un „Manual de gastronomie" ori alți autori pe care cititorul îi poate găsi cu ușurință și în bibliografia de la sfîrșitul cărții noastre.

Vom mai aminti în treacăt cîteva din mai vechile cafenele bucureștene. La începutul străzii Smîrdan au funcționat două cafenele: „Colaro" și „Naționala", iar ceva mai departe, dar pe aceeași stradă, în casele Zerlenti, cafeneaua „Faliero". Și tot în aceeași zonă a

Bucureştilor vechi se mai găseau cafenelele: „Schreiber" (pe strada Lipscani; localul e amintit şi de Caragiale în „Schiţe"), „Catifea" şi „La Simion" (pe strada Stavropoleos), „Café Universal" şi „Cafeneaua comercială" (pe strada Gabroveni) şi două-trei cafenele ale lăutarilor (pe strada Blănari).

● *Cafeneaua BRUZZESSI*, una dintre cele mai vechi din Bucureşti, se afla pe Podul Mogoşoaiei (la parterul hotelului Orient, pe locul pe care s-a ridicat mai tîrziu Hotelul Splendid) şi a fost deschisă în 1853 de Francesco Bruzzessi, un fost combatant în armata lui Garibaldi, refugiat şi stabilit în oraşul de pe malurile Dîmboviţei. Mai tîrziu, în 1877, cînd patronul cafenelei este numit consul al Italiei la Bucureşti, localul este preluat de dalmaţianul Andrei Tripcovici. Nu avem date multe despre această cafenea, dar se pare că era foarte apreciată şi frecventată de intelectualitatea vremii din moment ce aci poposeau adesea Eminescu, Caragiale (care o şi aminteşte în schiţa „Micile economii"), Vlahuţă, Macedonski şi alţii. Localul a dăinuit pînă prin 1932.

● *Cafeneaua FIALKOVSKI*, renumită în epocă, se afla pe Podul Mogoşoaiei (pe locul unde se găseşte azi blocul cunoscut sub numele de Adriatica) şi fusese deschisă în 1853 de către un polonez care închiriase casa Török de peste drum de Teatrul Mare.

Fialkovski avea o cofetărie şi restaurant care se numea al „Operei", pentru că la Teatrul Mare se dădeau şi spectacole de operă. Cafeneaua „Fialkovski" era deopotrivă cafeneaua protipendadei, a lumii politice, a scriitorilor şi artiştilor.

Cafeneaua avea săli speciale de cofetărie dar şi de jocuri — pentru biliard, table şi domino.

Fialkovski era renumit şi pentru produsele sale de cofetărie, pentru care se ducea un adevărat război al concurenţei între Fialkovski, Giovanni şi Capşa. Aci, ca şi la Giovanni şi Capşa, opreau trăsurile muscalilor

cu cucoanele care ieşeau la plimbare pe Podul Mogoşoaiei şi care erau servite la trăsură cu cofeturi, „îngheţături" ş.a.

În anul 1898 cafeneaua Fialkovski a fost desfiinţată, mai tîrziu luîndu-i locul restaurantul Elysée, dispărut şi el odată cu casa Török.

La puţin timp după deschidere, localul devenise — datorită şi poziţiei sale centrale — punctul în care se întîlneau aproape toate marile personalităţi ale zilei. Timp de peste patru decenii, Fialkovski a traversat istoria Bucureştilor aureolată de amintiri, de momente istorico-politico-literare demne de interes pentru posteritate. „...Pe casa Török — ne spune Ştefan Ionescu în „Podul Mogoşoaiei", citînd revista „Secolul" din 20 septembrie 1857 — a fost instalat, cu ocazia convocării Divanului ad-hoc şi a venirii celor 7 reprezentanţi ai puterilor europene, un mare tablou care reprezenta, alegoric, Moldova şi Ţara Românească, prin două femei ţinîndu-se de mînă şi avînd pe cap cununi cu zimbrul moldovean şi vulturul muntean".

Din cronicile epocii. *În presa vremii şi mai ales în memorialistica scriitorilor am găsit multe şi dese referiri la „Cafeneaua Fialkovski". Dintre toate ne-am oprit la rîndurile lui Ion Livescu din „Amintiri şi scrieri despre teatru". Iată ce zice el referindu-se la clientela pe care o cunoştea atît de bine: „Unde este acum restaurantul Elysée (azi dispărut), era cofetăria şi cafeneaua Fialkovski, considerată un fel de Chat Noir, locul de întîlnire al literaţilor şi artiştilor de tot felul.*

Veneau acolo, la mese, asupra cărora unii exercitau un fel de proprietate: Bonifaciu Florescu, profesorul de literatură franceză, glumeţ şi veşnic distrat; Mircea Demetriad, fratele Aristizzei, poet şi autor dramatic; George Buzoianu, geograful, delicat şi fin în aprecierile lui literare; Alexandru Macedonski; maestrul Cincinat Pavelescu, de pe atunci cu incomparabilul lui spirit epigramatic; Radu Rosetti, avocatul cunoscut de azi; Iuliu Săvescu, poet talentat, mort de tînăr din cauza sărăciei; Alexandru Obedeanu, poet simbolist autor de sonete; baritonul Cairetti, care vorbea cu duioşie de fraţii lui macedoneni; Nerva Hodoş, inteligenţă vie şi neastîmpărată; mai veneau şi Nottara, Ştefan Ve-

lescu şi Hasnaş — conu Vasilică Hasnaş cu snoave inventate pe moment — Petrache Liciu şi alţia alţii din protipendada literară şi artistică de pe vremuri".

● *Kafeneaua KÜBLER* funcţiona la parterul Hotelului „Imperial" şi se pare că a fost deschisă cam în aceeaşi perioadă cu „Fialkovski".

De la început cafeneaua Kübler a fost frecventată de cei mai cunoscuţi scriitori ai epocii. Pentru ei patronul localului aranjase — lîngă un stîlp din mijlocul salonului — o masă specială. La ea au luat loc de-a lungul anilor, aprinzîndu-se în discuţii şi polemici: Al. Macedonski, Aurel C. Popovici, Nicolae Iorga, Al. Vlahuţă, C. Săvescu, Ştefan Petică, caricaturistul Jiquidi, pictorul Ştefan Luchian şi mulţi alţii. Aici şi-a înfiripat Macedonski cenaclul „Literatorul" şi tot aici a citit epigrama răutăcioasă la adresa lui Eminescu, care avea să-i atragă legitima ură a contemporanilor...

Mai tîrziu cafeneaua s-a mutat în strada Academiei.

Din cronicile epocii. *Ion Minulescu, „Corigent la limba română" :*

„La Paris românii intelectuali se adunau la „Cafeneaua Vachette", la Bucureşti se adună la „Kübler".

La „Cafeneaua Kübler", intelectualii sînt împărţiţi în două tabere : tradiţionalişti şi modernişti...

***Tradiţionalişti** însă sau modernişti, toţi intelectualii de la „Kübler" sînt boemi. Clienţii care obişnuiesc să-şi plătească totdeauna consumaţia se feresc să se apropie prea mult de mesele lor.*

În schimb, papa Kübler îi apreciază şi îi cultivă ca pe nişte buruieni de leac. Pe vremuri făcuse şi el pe intelectualul la Heidelberg. Astăzi însă se ocupă cu lucruri mai serioase. Are o cafenea, un hotel, o colecţie de pipe şi cîteva icoane, iar în orele libere se duce să pescuiască prin lacurile din jurul Bucureştilor. Ştie tot felul de lucruri. Ştie mai mult decît toţi clienţii săi la un loc. Papa Kübler are monopolul chibiţilor din Bucureşti. În cafeneaua lui, la anumite ore, te poţi distra mai bine şi mai ieftin decît la orice spectacol."

„La Fialkovski şi la Kübler — îşi aminteşte cu nostalgie şi umor un alt crai al boemei literare bucureştene de altădată,

Victor Eftimiu — se aduna floarea literelor și artelor românești".

Pe lîngă cei ale căror nume au rămas pînă în zilele noastre, veneau acolo și alți scriitori, despre care se vorbește mai puțin azi. Venea acolo autorul lui „Sibaris", Ion Adam, căruia Cincinat Pavelescu îi adresase un catren care suna cam așa :

„Adame, biblicul tău nume
Orice discuție o curmă
Ca om ești cel dintîi pe lume
Ca scriitor ești cel din urmă".

Mai tîrziu „Kübler" s-a mutat în strada Academiei. Aici venea și caricaturistul Nae Petrescu zis Găină...

„— Te rog să nu mai rostești în fața mea acest cuvînt! strigă pe un ton poruncitor Nae Petrescu, adresîndu-se poetului Adrian Maniu, care vorbea mereu despre prezidenta orătăniilor.

Adrian Maniu aprobă cu politețe, și cînd se prezentă chelnerul să ia comanda, îi spuse cu cel mai duios glas din lume :

— Să-mi fierbi două ouă de pasăre!

Cuvîntul fatidic «de găină» nu fusese pronunțat, dar Nae Petrescu — Găină, era cu atît mai revoltat de viclenia poetului".

...Și un alt episod demn de interesul istoriei literare e relatat — după mutarea cafenelei în strada Academiei — de I. Vintilă Rusu Șirianu în „Vinurile lor" :

„În preziua procesului (martie 1902) de calomnie intentat lui C. A. Ionescu (Caion), care îl acuzase în presă pe Caragiale că a plagiat „Năpasta", la cafeneaua Kübler din strada Academiei, în jurul lui Caragiale și a lui Delavrancea (avocatul lui Caragiale în proces) se aflau un grup de amici.

O veritabilă colecție de Ianci: Iancu Bacalbașa, Iancu Popescu, Iancu Procopiu, Iancu Brezeanu și... Ion Rusu Șirianu...

Delavrancea explica schema viitoarei lui pledoarii...

— Mulțumesc, Barbule, pentru cuvintele tale, zice încet Caragiale, dar păstrează-ți focul... pentru curtea cu juri. Pe mine nu mă interesează osînda lui, ci onoarea mea. Poate să-l achite.

S-aude deodată vorba lată a lui Brezeanu :

— Cum se poate coane Iancule!? Și apoi o tulește pe ușă. Peste vreun sfert de oră intră pe ușă și se oprește cu un baston proptit în podea.

Caragiale cată la el, strînge ochii examinînd bastonul, zice :

— De unde răsăriși cu bîta asta, Brezene ? Parcă o cunosc...

Brezeanu lasă ochii în jos și răspunde vinovat :

— Mda, spune, îl împrumutai de la recuzită...

Caragiale surîde pe sub mustață :

— E bîta „Cetățeanului turmentat" și ce vrei să faci cu ea ?

— Păi, rostogolește Brezeanu ochii sub pleoapă, vă auzii că s-ar putea să-l achite pe individ. Dacă îl achită ei, îl achit și eu cu bîta asta. Nu cu alta !"

Iancu Brezeanu îl diviniza pe Caragiale. Așa se explică și gestul său cu bîta cetățeanului turmentat...

● *Cafeneaua OTETELEȘEANU.* Pe locul blocului care adăpostește astăzi Teatrul „Constantin Tănase" (Sala Savoy) se afla pe la 1680 hotelul „Oteteleșeanu", casă cu „odăi mobilate" care a ars — scrie Spiru Haret — „într-o zi de 25 ianuarie 1870, 1871 sau 1872, pe o zi cu ger groaznic care transforma în țurțuri de gheață apa aruncată de pompe". În curtea hotelului era o casă mai măruntă care a adăpostit „birtul" vestitului bucătar Gillet, ce mai înainte avusese „birt" peste drum, cu firma „Frascatti". Pe la 1875 a cumpărat și hotelul Oteteleșeanu, refăcut, unde a deschis restaurantul „Frascatti" devenit celebru și care a dăinuit pînă prin anii 30 ai secolului nostru.

Din cartea lui Gh. Crutzescu „Povestea unei străzi — Podul Mogoșoaiei", ca și din alte surse, aflăm că vornicul Iancu Oteteleșeanu care locuia pe cunoscuta arteră a Bucureștilor se căsătorește în 1861 pentru a doua oară. Împreună cu noua soție, el devine una dintre cele mai primitoare gazde din oraș. Timp de 30 de ani casele lor sînt locul unde se desfășoară vestitele baluri ale protipendadei. „Balurile Elenei Oteteleșeanu — zice Crutzescu — se bucurau de acompaniamentul celui mai vestit violonist din vremea aceea, Ludovic Wist, care era, la noi în București, ceea ce fusese Barbu Lăutaru la Iași, Strauss la Viena, Boldi la Paris".

Dealtfel aci, ca și în casele Șuțu ori în altele, se adunau beizadelele și fetele de boieri să petreacă după

ultima modă „importată" de la Paris ori din alte capitale europene prin care se perindau feciorii de bani gata ai acelor vremuri. Bunăoară, în casa doamnei Zoe Slătineanu, una din bogătaşele Bucureştilor, a avut loc în noiembrie 1877 o serbare pe care un cronicar monden — Cleymoor (Mişu Văcărescu) — o descrie astfel: „Serbarea a avut două părţi: Teatrul şi Balul... Totul era franţuzesc, nimic românesc, nici un cîntec, nici un monolog, nici o poezie, nici un dans, nici un fel de mîncare.

...La ora 4 dimineaţa, Cotilionul, fantastic. La ora 7 dimineaţa, lumea merge iarăşi la masă, iar la ora 8, plecarea".

Dar după această mică digresiune privind balurile şi petrecerile bucureştenilor la sfîrşitul de veac nouăsprezece, să revenim la „biografia" caselor Oteteleşeanu. Cu puţină vreme înainte de 1900 ele sînt închiriate unor restauratori dintre care primul e Mihai Stere — cel care deschide vestita „Terasă Oteteleşeanu" — local despre care s-a scris poate cel mai mult din cît s-a scris despre localurile vechi ale oraşului.

Cînd s-a dărîmat, în 1931, pentru a face loc Palatului Telefoanelor de azi, toţi literaţii, toţi gazetarii care luaseră vreodată loc la mesele „Terasei" i-au adus prinosul amintirii lor...

Clădirea în care a funcţionat vestita cafenea mai avea o „geamănă" la moşia Oteteleşenilor de la Măgurele, casă pe care a cîntat-o şi Eminescu:

„Stă castelul singuratic
Oglindindu-se în lacuri
Iar în fundul apei clare
Doarme umbra lui de veacuri".

Pe frontispiciul clădirii, dăruită mai tîrziu Academiei Române, s-a pus frumoasa deviză „Labor et honor" în locul — ziceau gurile rele — unui as de pică săpat în acelaşi loc cu şaizeci de ani în urmă, drept semn de recunoştinţă şi în amintirea nopţii în care Iancu Ote-

teleşeanu cîştigase casa şi moşia la cărţi. Clădirea mai există şi acum şi, restaurată, face parte din cadrul Institutului de fizică atomică de la Măgurele.

Din 1910, de cînd s-a deschis, şi pînă prin 1916 sala din dreapta „Terasei" a devenit locul de întîlnire a scriitorilor, artiştilor şi oamenilor de teatru.

Pînă atunci scriitorii care se adunau la cafeneaua „Kübler" din Calea Victoriei se răzleţiseră — unii (cum era Alex. Macedonski) peste drum la „Hig-Life" (de sub hotel Motropol), alţii îl urmaseră pe tata Kübler în cafeneaua lui cea nouă, puţin frecventată, din strada Academiei. Cu ani înainte gazetarii şi actorii se duceau la Fialkovski şi Gambrinus.

Acum se vedeau cu toţii adunaţi într-un local plăcut, aflat în miezul tîrgului, la confluenţa disputelor şi-n primul plan al vieţii culturale. Cafeneaua de la Oteteleşeanu era, practic, o sală cu două-trei mese de patru persoane şi două mese mari aşezate în dosul uşii. La cea aflată mai în spate luau loc — aşa cum i-a văzut şi i-a pictat Camil Ressu în tabloul „Academia Terasa" — Ion Minulescu, Tudor Arghezi, C. Moldoveanu, Szatmary, Iser şi Castaldi. Despre scriitorii care poposeau aci, ne spune, dealtfel, cîte ceva şi Victor Eftimiu în ale sale „Portrete şi Amintiri" din care am mai citat :

„Dacă la Fialkovski se ducea generaţia dinaintea noastră : I. L. Caragiale, Barbu Delavrancea, fraţii Hodoş, Grigore Ventura, Gh. Ranetti şi Ion Brezeanu, dacă la „Bulevard" şi mai tîrziu la „High-Life" tronau Alexandru Macedonski, Mircea Demetriad şi Karnabatt, dacă la Kübler veneau Ilarie Chendi, Şt. O. Iosif, D. Anghel, Octavian Naum, P. Cernea, Ion Minulescu, sculptorii Storck şi Spätte şi atîţia alţii, la „Terasa Oteteleşeanu" îşi petreceau timpul liber Emil Gîrleanu, Ion Dragoslav, D. Naum, Liviu Rebreanu, Mihail Săulescu şi mulţi alţii cărora cafeneaua „Capşa" (în special înainte de primul război mondial) le era interzisă, fiindcă acolo mergea protipendada bucureşteană, ultimii boieri, oameni politici, etc.".

Prima (și cea mai frumoasă) perioadă de glorie a sfîrșit odată cu venirea războiului. Cîțiva ani „Terasa" intră în umbră și serile petrecute aci devin amintiri pentru ca apoi, după război, să-și recapete faima.

Vara, grădina ei dinspre Calea Victoriei era arhiplină. Aici au cîntat de-a lungul anilor vestitul Cristache Ciolac, Nicolae Buică și mulți alți virtuoși ai arcușului.

La „Terasa Oteteleșeanu" bucureștenii au văzut și ascultat pentru prima oară, în 1928, muzică de jazz interpretată la instrumente de suflat de formația condusă de frații Hönisberg din Cernăuți. Evenimentul a constituit pe atunci o curiozitate pentru publicul bucureștean și seară de seară marea grădină a terasei era arhiplină.

Mai apoi, în ultimii ani ai existenței sale, „Terasa" a răsunat de cîntecul balalaicilor și al corurilor ucrainiene pe care bucureștenii se înghesuiau să le asculte cu mic cu mare — fie zăbovind în fața halbelor cu bere, fie strînși lîngă grilajul dinspre stradă.

Vechea grădină din spatele terasei a devenit curînd „Grădina Teatrului de Operetă" în care își susținea spectacolele „compania Grigoriu" cu succese asigurate de N. Leonard, Maximilian, Ciucurete, Carusy, Florica Florescu — stele apreciate și aplaudate de public la scenă deschisă.

În 1930 bătrînii copaci, platani, tei etc. ai Iancului și Elenei Oteteleșeanu — care făceau din acest loc una din cele mai frumoase grădini de teatru ale Capitalei — fură tăiați. Pe locul lor se deschise un restaurant unguresc „Bandy" care funcționa ziua și noaptea, loc de petrecere și de scandaluri al lumii interlope a Bucureștilor. Peste un an, în 1931, tîrnăcoapele primăriei dărîmară și frumoasa „Terasă Oteteleșeanu", pentru a face loc Palatului Telefoanelor, proprietate a unei societăți nord-americane de telefoane, concesionară a serviciilor telefonice din Capitală.

Pentru acordarea acestei concesiuni, Carol al II-lea odată cu un masiv pachet de acțiuni mai primise și un aparat telefonic cu totul și cu totul din aur...

„Ne-au durut adînc topoarele sub care s-au prăbuşit copacii bătrîni ai fostului parc „Oteteleşeanu", cînd fiecare frunză plină de manelele lui Barbu Lăutaru sau de romanţele lui Leonard îşi exala ultimul suspin în moloz infam, într-o primăvară grea de tragedii municipale" (Victor Eftimiu, „Portrete şi Amintiri").

Din cronicile epocii. *Înaintea primului război mondial la „Terasă" venea rareori şi Coşbuc, despre care s-a răspîndit următoarea anecdotă :*

Într-o zi Coşbuc nimeri în sala din dreapta şi se instală la locul rezervat scriitorilor.

Chelnerul care nu ştia cu cine vorbeşte, refuză să-l servească.

— *Aici e masa poeţilor... Alte persoane n-au voie să stea !...*

● *Cafeneaua HIGH-LIFE* se afla pe Calea Victoriei (la parterul hotelului „Metropol") şi este importantă mai mult din punctul de vedere al istoriei literare : aci şi-a stabilit Macedonski adunările „Literatorului" după mutarea lui Kübler în strada Academiei. La masa rezervată lui, într-o „lojă" încăpătoare, autorul „Nopţilor de Mai" îşi primea colaboratorii, prietenii, cititorii şi începătorii într-ale scrisului care-i căutau compania, îi cereau sfatul şi ajutorul literar...

● *Cafeneaua FIESCHI* se afla la parterul hotelului cu acelaşi nume (str. Şelari nr. 9) şi era frecventată mai ales de tineret, de funcţionari şi studenţi. Avea şi sală de biliard.

● *Cafeneaua LA IANCU* situată într-o căsuţă pe strada Stavropoleos (lîngă hanul Zlătari) avea cîteva mese şi biliard, fiind frecventată mai ales de elevi.

● *Cafeneaua BRIOL* se afla în Pasajul Român şi era vizitată — datorită modelului francez, după care era amenajată, şi a celor şapte biliarde — de „lumea bună". Mai tîrziu îşi va schimba numele în „Cazes". Presa vre-

mii vorbeşte pe larg despre patriotismul lucrătorilor de aici manifestat cu ocazia războiului din 1877 cînd au strîns fonduri importante pentru front.

● *Cafeneaua LA RADU ÎN PASAJ* se afla alături de „Briol" şi în ea se adunau jucătorii de cărţi şi de table, trişorii şi amatorii de mici afaceri necinstite. Despre ei N. T. Orăşanu a scris versuri pline de ironie şi umor.

● *Cafeneaua MACEDONIA* era situată în Pasajul Doamnei şi avea drept clientelă mai ales actori, scriitori şi ziarişti.

● *CAFENEAUA LUI PANAIT*, cunoscută şi sub numele de „Cafeneaua lăutarilor", se afla în Mahalaua Scaunelor (azi str. Bolintineanu) şi clădirea ei a existat pînă de curînd. O descriere a localului — şi care ne scuteşte de orice alt comentariu — ne-a dat Alexandru Predescu în cartea sa „Dîmboviţă, apă dulce" :

„Aceasta era adevărata cafenea a lăutarilor din Bucureşti. Aci se adunau toţi cîţi ţineau în mînă un arcuş, o cobză, un nai ori un ţambal ; se adunau ca la o casă a breslei lăutăreşti, ca la un birou de plasare — unde îi puteau angaja petrecăreţii, pentru nunţi, baluri ori chiolhanuri — dar şi ca la o şcoală. Într-o odaie alăturată Angheluş Dinicu şi alţi lăutari îi învăţau pe cei mai tineri meseria strunelor şi naiului.

Din primăvară pînă-n toamnă, sub ferestrele larg deschise ale lui Panait, se strîngeau ciopor toţi danciugii mahalalei să fure cu urechea melodiile noi pe care Angheluş le împărtăşea celor mai vîrstnici. Şi nu vom exagera dacă vom spune că această cămăruţă a fost marea şcoală a muzicii noastre lăutăreşti. Angheluş Dinicu, Sava Pădureanu, Dumitrache şi Năstase Ochialbi aici au adunat lăutari din mahalaua Scaunelor — din strada Sfinţilor, Melodiei şi Speranţei — întemeind tarafurile ce aveau să ducă faima muzicii româneşti departe de hotarele ţării.

Pornite toate, de pe malurile Bucureştioarei, tarafele acestor lăutari au uimit marile oraşe ale Europei, făcîndu-se mesagerii muzicii româneşti"...

● *CAFENEAUA GALBENĂ* se afla la întretăierea străzii Popa Petre cu Calea Moşilor şi la ea se opreau mai ales misiţii Oborului.

În zilele calde de vară patronul întindea mesele pe trotuar; ani de zile le-au numărat clienţii şi trecătorii ce curgeau valuri-valuri spre moşi, constatînd de fiecare dată că numărul lor este invariabil: zece! N-au scăpat bucureştenii nici acum ocazia unei porecle: au zis cafenelei „Zece Mese". De aci o stradă şi toată mahalaua, pînă la Oborul Vechi, împrumută porecla cafenelei. Dealtfel staţia de tramvai „Zece Mese" este amintită şi de I. L. Caragiale în schiţa „La Moşi" şi ea a existat pînă mai acum cîţiva ani...

Cam acestea erau vechile cafenele bucureştene de care cronicarii vremii s-au ocupat şi care şi-au avut şi ele importanţa lor în viaţa socială a Bucureştiului.

În secolul nostru (şi mai ales în perioada dintre cele două războaie mondiale) Capitala noastră a fost împînzită de cafenele de toate categoriile, începînd cu cele aşa-zise „literare" sau café-urile-restaurante, şi pînă la cele din urmă tripouri de mahala. Acestea din urmă, şi în special cele mici, erau şi cele mai rău famate, adevărate locuri de refugiu ale şomerilor, trişorilor, borfaşilor etc.

Numai în pasajele Vilacrosse, Maca şi Doamnei erau cel puţin 7—8 asemenea cafenele la care se mai adăugau cele din Piaţa Bibescu Vodă (sub Hotelul „Avram"), cea de la hotelul „Simplon" (pe locul fostei grădini Union, acolo unde se află azi Blocul Turn), „Luvru", pe locul restaurantului „Delta Dunării" din Calea Victoriei, colţ cu Bulevardul Republicii (demolat în 1978) — locul de întîlnire, în special iarna, al şomerilor din rîndul lucrătorilor chelneri, bucătari şi muzicanţi, în căutarea unor angajamente ocazionale...

În ce priveşte cafenelele în care se puteau juca diverse jocuri de noroc (cărţi, table, biliard şi altele), ele împînziseră la un moment dat mai toate cartierele principale ale Bucureştilor, dar cu deosebire se puteau întîlni pe Calea Văcăreşti, pe Calea Dudeşti, pe Calea Moşilor, pe Calea Griviţei şi în jurul pieţelor agro-alimentare mai importante.

Preluînd o modă existentă în alte capitale europene, patronii din oraşul de pe malurile Dîmboviţei deschid şi ei, mai cu seamă după 1930, aşa-numite „cafenele literare" şi „café-restaurante" pentru „rafinaţii" societăţii. Unele dintre ele au o existenţă meteorică, altele rezistă mai mulţi ani. Deşi n-au avut o importanţă comercială sau culturală deosebită, n-am putut totuşi să le omitem pe toate. De aceea ne-am oprit asupra cîtorva spre a putea da cititorilor măcar o imagine de ansamblu asupra cafenelelor bucureştene din deceniul al IV-lea al veacului nostru şi a clientelei care le frecventa.

● *CAFÉ DE LA PAIX* se afla peste drum de „Capşa" (pe locul actualului restaurant Simplon) şi fusese deschisă încă înainte de primul război mondial. «La „Café de la paix" — zice Eugen Barbu în „Incognito" — era locul de întîlnire al boemei mijlocii, adică al acelor artişti care nu aveau atîţia bani ca să ocupe un loc peste drum, la Capşa. La „Café de la paix" venea o boemă subţire, formată din cîţiva poeţi, care, prin ceea ce scriau la ora aceea (ne aflăm în primii ani de război) voiau să facă o opoziţie declarată scriitorilor oficiali, de genul lui Nichifor Crainic, Radu Gyr (acesta, spăşit, trecut în tabăra antonesciană, după fuga legionarilor în Germania), Vasile Militaru şi alţii».

Cafeneaua — în care se întîlneau ziarişti, scriitori, pictori etc. —, amintită de mai multe ori şi de Zaharia Stancu, a existat pînă în 1948.

● *CAFÉ CORSO*, deşi a avut o viaţă scurtă (1931—1939) s-a bucurat de un bun renume.

● *CAFÉ BRASERIE CORSO*, pe numele său complet, societate anonimă, a funcţionat în Calea Victoriei nr. 90 (colţ cu strada Franklin, vizavi de grădina Ateneului Român). Pe strada Franklin avea ca vecini bodega Franklin (în Calea Victoriei — hotelul „Imperial" şi magazinul de articole electrotehnice „Wapner"), în stînga, tot pe Calea Victoriei, „Barul Italian" (magazin specializat în fructe indigene şi exotice), cinematograful „Forum", un magazin de cristaluri şi cofetăria C. Zamfirescu.

Societatea Anonimă era formată din şapte persoane: Filip Finkelştein, David Haimovici, cei doi fraţi Gelber, Butnaru, Tomulescu şi avocatul Ştefănescu (care era şi consilierul juridic al întreprinderii).

Întreprinderea era condusă de Finkelştein şi Haimovici, care aveau puteri depline în această direcţie (David Haimovici, fusese în tinereţe chelner, apoi patron, avînd la activitatea sa exploatarea mai multor restaurante din Capitală). Filip Finkelştein era de profesie ziarist şi în acelaşi timp reprezentantul unor firme străine de băuturi fine (Cointreau, Branca, Sandeman, White Hors ş.a.).

Ceilalţi acţionari nu erau cunoscuţi de personalul localului decît în postura de clienţi...

Filip Finkelştein era convins că cea mai bună reclamă o reprezintă calitatea produselor şi de aceea avea grijă să se aprovizioneze cu cele mai bune produse — mai ales băuturi din import şi cafea.

În ce priveşte spaţiul ocupat de „Café Corso" acesta avea două saloane (unul mare, la parter, cu 320 de locuri), altul la mezanin (cu 70 de locuri); lor li se adăuga barul de zi „Corsoleto" (cu 30 de locuri).

Salonul mare — înalt de 6 metri — era dominat de candelabre grandioase, avea vitrine înalte şi rabatabile pe timpul verii — sezon în care pe trotuarul din Calea Victoriei se puneau două rînduri de mese, iar pe cel din strada Franklin un singur rînd.

Salonul de la parter avea, pe părţile laterale, loji cu mese dreptunghiulare şi canapele tapisate, dînd un aspect plăcut întregului local; în rest se aflau mese rotunde, asemănătoare celor de pe terasă, înconjurate de scaune de lemn, cu spătare împletite din fire de bambus, fiind uşoare, trainice şi comode.

Vesela era de porţelan de calitate superioară, iar platourile şi tacîmurile din alpaca argintată.

Café-ul „Corso" avînd o situaţie destul de prosperă, patronii îşi permiteau ca în fiecare an — în luna septembrie — să facă renovări ca: schimbarea tapetului, a sistemului de iluminat, a feţelor de mese şi a şervetelor. Odată cu acestea se schimba toată vesela de porţelan cu modele din cele mai noi.

Profilul café-ului „Corso" era: braserie (cu mic dejun şi sortimente specifice), restaurant (între orele 13—16 şi 20—23), bar de zi (cu tot felul de băuturi indigene şi străine) şi cafenea (cu jocuri de biliard, bridge, remmy, şah etc.). Cafeneaua propriu-zisă se afla la mezaninul clădirii şi avea intrarea prin salonul mare, iar barul „Corsoleto" avea intrarea pentru clientelă prin strada Franklin.

Sala de jocuri aflată la mezanin, o încăpere spaţioasă, un fel de urmaşă a fostei „Academii de biliard" de care aminteşte Bacalbaşa în „Bucureştii de altădată", adăpostea 7 biliarde mari, 4 biliarde mici şi 4 biliarde ruseşti.

Localul era aproape plin la orice oră din zi — începînd chiar de la 6 dimineaţa cînd îşi începea programul. Să încercăm să fim „musafirii de o zi" ai café-ului şi să privim şi noi clientela...

...E ora 6—6,30. Pe uşă încep să apară gazetari, slujbaşi mai de seamă, tipografi — unii au lucrat de noapte şi şi-au terminat programul, alţii abia şi-l încep şi trec mai întîi pe aici.

În timp ce-şi iau micul dejun, gazetarii fac schimburi de păreri asupra articolelor publicate, asupra nou-

tăţilor apărute odată cu dimineaţa ori asupra a ceea ce urmează să facă fiecare azi...

De la ora 8 începe să sosească o altă clientelă destul de numeroasă şi cu preocupări diferite...

De la ora 10 în sus are loc întîlnirea oamenilor de afaceri care urmăresc zilnic mersul diferitelor societăţi din ţară; ei îşi au locul lor stabil, unde se adună cîte 20—30; personalul le-a rezervat mese aşa-zise ale „petroliştilor".

Tot acum încep să apară şi marii samsari de vînzări imobiliare, terenuri pentru construcţii, moşii etc. Nu lipsesc nici marii afacerişti pe picior, vînzători de influenţe şi intervenţii.

Cam în acelaşi timp vine şi o altă clientelă care îşi are masa în fundul salonaşului mic, dinspre Franklin („masa inteligenţei" cum o numeşte maestrul Şerban Cioculescu în „Amintiri"). Noua clientelă e formată din ziarişti, scriitori, artişti plastici, critici. Printre ei se zăresc: Victor Eftimiu (căruia i se rezerva întotdeauna locul de onoare din capul mesei), academicianul de azi Şerban Cioculescu, poetul Stamatiad, Ionel Teodoreanu, jurist şi romancier, Puiu Iancovescu (artist), Ştefănescu Goangă (cîntăreţ de operă), Scarlat Calimachi (publicist), Alexandru Mihăileanu (publicist), Ion Marin Sadoveanu, N. D. Cocea, Geo Bogza, Tudor Vianu, I. Peltz, Mircea Damian, Zaharia Stancu, Pamfil Şeicaru, (supranumit şi regele şantajului), Petru Comarnescu (critic de artă) ş.a.

Pe la „Corso" au trecut, în mod sporadic, şi Panait Istrati, Al. Sahia, G. Călinescu... La „Corso" puteau fi văzuţi cîteodată şi mulţi muzicieni ai epocii ca: Alfred Alexandrescu, George Georgescu, Ionel Perlea, Niculescu Basu ş. a.

„Masa inteligenţei" avea un istoric ieşit din comun şi datorită faptului că aci, în 1934, a luat fiinţă „Asociaţia Amicii U.R.S.S.", al cărei sediu s-a stabilit în

imobilul din strada Ing. Saligny nr. 6. Constituirea se făcuse de fapt în mod discret în grădina „Flora", de la şosea.

O listă cu numele membrilor fondatori ai asociaţiei era aşezată pe masă, la ora 10, sub geamul de cristal. Fiecare chelner, căruia îi venea rîndul să servească la raionul respectiv, avea sarcina de a aşeza lista pe masă, unde rămînea pînă la ora 13, cînd urma serviciul de restaurant cu alţi clienţi. Din această listă amintim cîteva nume: Victor Eftimiu, Scarlat Calimachi, Ştefănescu Goangă, Şerban Cioculescu, Alexandru Mihăileanu — secretarul Asociaţiei —, lucrătorul-chelner de la Corso, Nae Alexe şi alţii.

Cafeneaua era frecventată şi de o serie de oameni politici de diferite orientări ca: Armand Călinescu, Ilie Lazăr, Leucuţia, Eduard Mirto, Grigore Gafencu, Ion Mihalache, Gheorghe Tătărescu, George Brătianu, Grigore Trancu-Iaşi (una din figurile cele mai detestate de lucrătorii de la Corso, care nu-i iertau faptul de a fi fost autorul draconicei legi antimuncitoreşti din 1920, cunoscută şi sub numele de legea Grigore Trancu-Iaşi).

Dar la „Corso" mai veneau şi altfel de oameni cum era, de pildă, Gross Cagero, unul din cei mai mari escroci ai timpului, care pentru un şvarţ şi o ţigară de foi havană arunca o bancnotă de 500 lei (consumaţia respectivă costa doar 120 lei) şi se simţea jignit dacă i se dădea restul; Sandu Tudor, directorul ziarului „Credinţa", care de cîte ori îşi făcea apariţia în cafenea, bine îmbrăcat şi cu o barbă scurtă, cu o carte format biblie în mîna stîngă (pentru care a fost caricaturizat şi apoi a avut şi un proces cu caricaturistul Neagu Rădulescu), privea toată lumea de sus, de parcă atunci ar fi coborît din Olimp, în mijlocul prostimii...

Unul din foştii lucrători de la „Corso" ne povestea că într-un timp venea aci adesea şi fostul secretar particular al vestitului gangster de peste ocean, Al. Capone, unde se întîlnea şi se ciorovăia cu Petrică Sonda,

fost campion la lupte greco-romane, pe care Sinkovski — acesta era numele tipului — îl frustrase de o „bursă" în America. Sinkovski avea o conformaţie fizică precum cea a locotenentului Colombo (cunoscut din serialul de la televiziune), dar acum, cînd patronul său se afla în dosul gratiilor, la celebra închisoare americană Sing-Sing, devenise inofensiv.

Într-unul din raioane era o altă masă... „masa generalilor". Aci se adunau unii din foştii ofiţeri superiori, acum în rezervă, printre care se afla şi colonelul Pompiliu. Acesta, cînd dădea comanda, o dădea ca la armată :

— Dă-mi uuun şvarţ !...

La care chelnerul răspundea :

— Vă dau uuun şvaaarţ !...

O altă figură a localului, din calea căruia chelnerii se cam fereau şi care de regulă venea cu familia la masa de prînz, era avocatul Soare. Îndată ce se aşeza la masă, striga în gura mare :

— „Să vină la mine un sclav !"

La „Corso" s-au petrecut multe scene memorabile. Despre unele din ele cîţiva dintre clienţii de la „masa inteligenţei" au scris pagini pline de căldură. Despre altele nu s-a scris încă. Înainte, însă, de a ne opri şi noi asupra cîtorva mai semnificative să părăsim puţin cafeneaua şi să aruncăm o privire în restaurant...

..Sortimentul de preparate şi aperitive de la „Corso" este deosebit de bogat şi de variat. El se serveşte astfel :

— între orele 11—13, băuturi, aperitive şi gustări specifice. Două cărucioare încărcate cu chifteluţe calde, ficăţei de pasăre prăjiţi, pateuri cu carne şi brînză, şalău, ciuperci umplute, ciuperci à la grec, crem-vurşti cu hrean ş.a. circulă printre mese, astfel că fiecare client îşi alege mîncarea preferată care i se serveşte pe loc.

Băuturile aperitive se toarnă la masa clienţilor, direct din sticle originale (Vermut, Branca, Vermuth Cinzano, Dubonet, Mastică de Hios ş.a.) ;

— la masa de dejun (13—16), la masa de seară (20—23), precum şi la supeu (23—1) în salon se aduc feţe de masă şi şervete albe de olandă care dau un aspect plăcut restaurantului. Cărucioarele circulă în permanenţă dar cu alte preparate ca : salată de icre de crap şi de ştiucă, şalău, crap, morun, nisetru, cegă, lin, calcan, păstrugă, ştiucă, scrumbii de Dunăre — toate gătite în multiple feluri — ficat de gîscă în aspic, preparate de pasăre, porc, viţel, vînat, ouă şi legume din abundenţă...

În afara acestor preparate reci, bucătăria mai putea oferi o gamă largă de preparate calde şi minuturi : supe, ciorbe, creme, consomeuri etc. ;

— între orele 17—20 se servesc sortimente specifice de braserie, începînd de la lapte bătut pînă la cele mai fine băuturi indigene şi străine. În ce priveşte berea, „Corso" e singurul local din Bucureşti care serveşte berea direct de la butoi, fără acid, în pahare „balon" şi „sonde" care îi dau un aspect plăcut şi apetisant... ;

— după orele 23 clientela se schimbă aproape în întregime cu cei care vin de la spectacole şi în special cu cei care ies de la concertele date la Ateneul Român, aflat în apropierea localului. Această clientelă selectă e formată şi din foarte mulţi membrii ai corpului diplomatic care datorită calităţii preparatelor şi a unui serviciu de înalt nivel, preferă „Corso", deşi „Corso" nu are muzică.

La café-ul „Corso" se organiza şi sărbătorirea revelionului ; era singura noapte din an cînd unitatea angaja program muzical.

Cu această ocazie, localul oferea clienţilor mici surprize, care constau în diferite cadouri : stilouri, agende, sticle cu băuturi străine, tirbuşoane, ciocolată ş.a. Clienţii se simţeau flataţi de atenţia patronilor, pe care nu

uitau să-i elogieze şi să le facă reclamă printre cunoscuţi...

Una din atracţiile cafenelei, spre deosebire de alte unităţi de acest gen, consta în faptul că aici clientela avea la dispoziţie, zilnic, fără a se percepe vreo taxă, pe lîngă presa cotidiană şi un mare număr de reviste româneşti, tot felul de publicaţii străine ca: New York Herald, Times, Figaro, L'Intransigent, Candide, Marienne, Paris Soair, Frei Presse, Viener Presse, Vie à la Campagne, Science et Vie, Vie Parissienne, Femina, Die Damme şi multe altele. Ziarele erau puse pe rame uşoare, cu mîner, iar revistele în coperte speciale, aşa că se puteau citi comod.

Café „Corso" a fost dărîmat la 23 aprilie 1939 cînd s-a amenajat Piaţa Palatului Republicii.

Din cronicile epocii. *În iarna lui '36 în judeţul Mehedinţi se ducea o intensă campanie electorală în vederea alegerilor parţiale care urmau să aibe loc pe 18 februarie.*

Din partea blocului democratic, din care făceau parte forţele democratice din P.N.Ţ., P.C.R., Frontului Plugarilor şi alte organizaţii democratice, candida dr. Lupu, cunoscutul om politic cu vederi democratice. Din partea forţelor de dreapta, ca reprezentant al partidului naţional creştin (gogocuzist), candida Tilică Ioanid, fostă eminenţă cenuşie a partidului liberal, grec de origine — aşa se explică şi aluzia la ciocoii din Fanar, din cîntecul ce circula în acea vreme, din care vom reda cîteva versuri. Întruna din zile, un lucrător chelner se prezintă la „masa inteligenţei" cu o foaie de hîrtie pe care erau scrise cîteva versuri. Acesta o pune pe masă şi se explică :

— Iată „Marsilieza" de la Mehedinţi !

Era cîntecul Frontului Popular, alcătuit de către tineretul democrat aflat în campanie electorală, din rîndurile căruia făceau parte mai mulţi lucrători chelneri din Capitală, printre care Ion Paraschiv şi Mladin Ştefan, care lucrau la „Corso". Am reţinut din această „Marsilieză" cîteva versuri :

„La optîşpe făurar,
Se dă luptă dîrză iar,

Intre Frontul Popular
Şi ciocoii din Fanar
La luptă, la luptă, muncitori,
Burghezia s-o zdrobim !..."

. . . .

Cel ce prezentase aceste versuri explică mai departe :

— Se cîntă pe melodia ,Marsiliezei" şi se cîntă destul de tare la Mehedinţi, aşa de tare că se aude pînă la Bucureşti...

...Şi, după cum se ştie, la Mehedinţi au învins forţele democratice.

Şi tot de la „masa inteligenţei", am mai reţinut o întîmplare de cu totul altă natură, povestită de Gh. Chiţu, martor ocular în calitatea sa de lucrător la „Corso". „Intr-una din zile — spune el —, era prin 1937, intră în local poetul Alexandru Teodor Stamatiad care, destul de grăbit, comandă un şvarţ. Chelnerul Niculescu Ştefan zis şi „Fănică-mamă dragă" (deoarece folosea foarte des expresiile : „da, mamă dragă", „aşa, mamă dragă" etc.) tocmai încasa unele consumaţii de la celălalt capăt al mesei cînd a primit comanda. Aşa se face că „mamă dragă" a întîrziat cu aducerea şvarţului pentru care Stamatiad, foarte nervos, i-a aplicat o palmă în văzul uluit al tuturor comesenilor.

La acest gest chelnerul i-a răspuns :

— Mulţumesc, domnule, e regretabil că procedaţi astfel şi pentru asta mă voi adresa justiţiei.

Toţi comesenii, majoritatea fiind scriitori, au luat poziţie faţă de actul brutal al lui Stamatiad, fapt ce l-a determinat să părăsească localul neaşteptat de repede.

După plecarea sa, chelnerul este sfătuit de către cei de la masă să nu întîrzie cu acţionarea lui Stamatiad în judecată, iar unii s-au oferit benevol ca martori la acest proces.

Se înaintează acţiunea. Avocatul lui Stamatiad, Ionel Teodoreanu, îl sfătuieşte pe clientul său să se împace cu cel lezat, dar acesta refuză cu indignare să ceară scuze unui chelner... După cîteva amînări are loc judecarea acţiunii, cu care ocazie reclamantului i se cere să-şi formuleze pretenţiile ; lucrătorul chelner răspunde că demnitatea lui nu se poate cumpăra cu bani şi vrea ca inculpatul să-şi ceară scuze în faţa completului de judecată şi

a asistenței publice din care făceau parte majoritatea membrilor „mesei inteligenței".

În fața noii situații, Ionel Teodoreanu îi atrage atenția lui Stamatiad că fapta lui se pedepsește cu închisoare pînă la un an. Stamatiad cedează și, spășit, întinde mîna lui Ștefan Niculescu în hohotul de rîs al asistenței.

Referitor la o anume clientelă de la „Corso" citim în Zaharia Stancu, în „Vîntul și ploaia" :

„La „Corso", ziua și noaptea, clienții erau cu nemiluita și de toate soiurile ; javre care trăiau împărătește din afaceri făcute pe picior, rentieri, generali și magistrați scoși la pensie, scriitori care-și căutau de ani și zadarnic inspirația în ceașca de cafea, ziariști în goană după noutăți senzaționale, cuconițe coapte și răscoapte, dudui abia date în pîrg, ieșite și unele și altele să fie văzute, mai ales să fie văzute, pentru că fetișoara vindea inimioara... pești, codoși și codoașe, popi răspopiți și tot felul de faliți".

...Și o „întîmplare" care a făcut mare vîlvă în lumea mondenă o Bucureștlior deceniului patru : printre mulții clienți ai cafe-ului „Corso" erau și frații Vulturescu, fii unor moșieri scăpătați din comuna Vulturești de peste Olt. Unul dintre ei practica ziaristica, fiind totodată și funcționar la Regia Monopolurilor Statului. Era un ins foarte manierat și distins, dar de multe ori nu avea bani să-și plătească consumația rămînînd mereu dator la chelneri. Locuia la hotel „Metropol", pe Calea Victoriei, nu departe de „Corso". Fratele său — care era militar de carieră —, colonelul Vulturescu, avea un caracter aparte. Era un tip violent, agresiv etc. Cum nu era căsătorit, colonelul se deda la dese aventuri amoroase, în special cu femei măritate. Ultima lui aventură a avut un sfîrșit tragic. După ce a petrecut o noapte la restaurantul Vișoiu, cu o doamnă din înalta societate bucureșteană, încălziți de băutură, merg amîndoi să danseze la un bar de noapte, pe strada Brezoianu, vis-à-vis de hotelul „Princiar".

În mod inexplicabil, rochia de seară a frumoasei doamne a luat foc și a ars ca o torță, toate intervențiile fiind zadarnice ; la urgența unui spital, femeia a decedat în timp ce soțul său își petrecea, de cîteva zile, timpul la Sinaia, lîngă masa de ruletă. Colonelul Vulturescu dîndu-și seama cît de scandaloasă poate fi această întîmplare s-a retras și, după ce a lăsat o scrisoare pentru Procuratura Militară, s-a împușcat...

● *Café-restaurant* PALERMO avea acelaşi profil ca şi „Corso" şi s-a deschis în 1931 la parterul clădirii în care se află azi Ministerul Comerţului Exterior. Avea o sală centrală (pentru restaurant) şi două săli mai mici (pentru café-braserie). Clientela era aproape aceeaşi ca şi la „Corso", cu excepţia scriitorilor, artiştilor şi gazetarilor care nu-şi aveau vad bun aici.

Localul a funcţionat pînă în 1941 sub diferite nume: „Palermo,", „Salerno", „Neptun". Din 1941 clădirea a fost afectată altor scopuri.

● *Café* ROYAL a fost deschis în toamna anului 1934 de către un belgin, anume Haitz, în imobilul fostului „Luvru" de pe Calea Victoriei (colţ cu str. Constantin Mille, unde se află în prezent hotelul „Capitol").

Localul avea la parter café-braserie iar la primul etaj o sală mare de restaurant (deschis numai seara). Restaurantul avea şi orchestră. Cîteva ierni la rînd a concertat aci unul din apreciaţii viorişti ai vremii, Petrică Moţoi. Clienţii erau aproape aceeaşi pe care i-am întîlnit şi la „Capşa", „Café de la Paix", „Corso" etc....

La „Royal" consumatorii găseau aproape aceleaşi preparate şi băuturi ca şi la „Corso".

Localul a funcţionat pînă prin anii 1944—1945 cînd şi-a închis uşile pentru totdeauna.

● *Café* WILSON a fost deschis în 1935 de către Max Finkelştein la parterul blocului „Wilson" (azi Bdul. Nicolae Bălcescu nr. 25). Café-ul „Wilson" îşi desfăşura activitatea pe aceleaşi principii ca şi celelalte café-uri-restaurant amintite. Iarna avea şi orchestră. În cadrul ei a cîntat un timp şi apreciata cîntăreaţă de muzică populară Maria Tănase. Şi aici, patronii s-au schimbat destul de des. Clădirea există şi astăzi.

Puternic afectat de cutremurul din 4 martie 1977, blocul a fost consolidat, renovat şi găzduieşte acum

— la parter — un mic magazin cu articole de artizanat şi restaurantul-pensiune „Bulevard".

Asemenea café-uri au mai fost şi pe alte artere ale Capitalei noastre. Nu ne-am oprit, însă, decît la cele care — depăşind simpla existenţă efemeră — au avut un rol important în viaţa Bucureştilor şi a bucureştenilor.

Grădini

VEACURI ÎNTREGI Bucureştii au cunoscut şi au trăit din plin o viaţă patriarhală — cu sărbători în care oamenii se distrau potrivit gusturilor vremii: mergînd la hore şi baluri, ieşind în preajma tîrgului să petreacă la iarbă verde cu mîncare, băutură şi lăutari. Locurile prin care s-au consumat, de-a lungul anilor, asemenea petreceri, n-au fost deloc puţine şi simpla transcriere a numelui lor ar putea ocupa file întregi. Iar dacă azi le refacem imaginea din spusa cronicarilor şi amintirile scriitorilor mai vechi e şi pentru a evidenţia, între altele, un adevăr fundamental: om harnic, iscusit în meseria sa şi gata să apere cu viaţa oraşul în faţa cutărui năvălitor, bucureşteanul ştie şi a ştiut dintotdeauna şi să se destindă, să petreacă după datina străbună şi în spiritul ei sănătos, fortifiant, dătător de tinereţe fără bătrîneţe şi viaţă fără de moarte.

Din punctul de vedere al cărţii noastre, evocarea — fie în maniera pentru care am optat, de a nu ieşi din cadrul documentului — a vechilor grădini de petrecere. pledează şi în favoarea demonstrării unui adevăr de natură „economică": apariţia grădinilor a

contribuit în mare măsură la dezvoltarea comerţului de mîncăruri şi băuturi.

Printre mai vechile grădini de petrecere din Capitală, sînt de amintit cea a baronului Bellu (situată pe locul unde se află azi cimitirul cu acelaşi nume), „Şapte Nuci" (de pe strada 11 Iunie) iar vis-à-vis de ea „Leul şi Cîrnatul". Tot pe 11 Iunie, la capătul dinspre Parcul Libertăţii s-a amenajat în 1906 grădina-restaurant „Parcul Versailles". În alte părţi ale oraşului întîlnim alte grădini şi locuri de petrecere în aer liber: „Cişmeaua" sau „Fîntîna Beizadelelor" (la Cotroceni), „Dealul Văcăreştilor" (cu vestitele ape de la Văcăreşti), „Dealul Filaretului" (cu multe cîrciumi şi mustării), „Bordeiul" şi „Herăstrăul", apoi „Noul Herăstrău", „Moara Floreasca", „Dumbrava Bănesei", „Şoseaua Kisseleff" (cu multele ei grădini de vară şi pajişti), „Teiul" şi „Zahanaua" (pe apa Colentinei), grădina „Brîslea" (Ioanid), „Zdravcu" (la podul Elefterie), „Grădina cu Cai", „Giaferul", „Raşca", „Union", Grădina lui „Scufa", grădina „Castrişoaiei", „Gagel", „Stadt Pesth", grădina lui „Dura" (Cişmigiu), „Sans Souci" şi „Fronescu" (la Şosea,), grădina „Opler" (în Dalul Spirii-Izvor), grădinile „La Barbă Lată", „La Hagi Ilie", „La Cîrciuma din Pădure" (pe strada Berzei ş.a.).

Lor li se adăugau apoi locurile de petrecere la cele cîteva mănăstiri mai apropiate de Capitală: Cernica, Pasărea, Ciorogîrla, Ţigăneşti, Snagov şi Căldăruşani (care aveau şi lacurile lor unde bucureştenii se duceau să petreacă Armindenul sau Maiul, în ziua întîi a lunii mai, cînd obişnuiau să iasă la iarbă verde, dar şi cu ocazia altor sărbători din anotimpul călduros (1 Mai a devenit sărbătoarea oamenilor muncii abia în 1890).

Ieşirea la iarbă verde, în grădini şi livezi, se făcea de cele mai multe ori în grupuri, pe familii şi prieteni, venind unii cu trăsurile de Herasca (un fel de diligenţe încăpătoare, acoperite cu piele, care se găseau în mahalaua Herasca de lîngă Sf. Vineri), alţii cu trăsuri de piaţă, alţii cu brişti cu leagăn, iar cei mai mulţi pe jos, purtînd fiecare cîte ceva de-ale mîncării şi de-ale băuturii...

Nici mai aproape de vremurile noastre problema transportului nu s-a rezolvat ușor pentru cei mai nevoiași — micii meseriași, slujbași, argați prin casele boierești etc. — fiindcă tramvaiele cu cai nu numai că erau puține la număr, dar nici nu făceau curse în afara orașului. Într-o vreme s-a găsit un negustor, pe nume Toma Blîndu, care, spre a înlesni circulația oamenilor mai nevoiași și spre a putea să-i ducă pe cei petrecăreți afară din oraș, a înființat omnibuzele cu cai cărora li se mai zicea și tramcare și la care se plăteau cursele fixe cu 10 bani, iar cele colective și mai lungi, pe învoială.

● *Grădina BELLU* era, înaintea Unirii Principatelor, una dintre cele mai vestite grădini în care petreceau bucureștenii. Se afla la capătul uliței Șerban Vodă, dincolo de muchea dealului, pe moșia baronului Bellu (pe locul actualului cimitir cu același nume). Aici veneau bucureștenii de rînd și cei din mahalale, fiindcă în alte părți — la Herăstrău și Dumbrava Bănesei, de pildă, mergeau mai mult boierii și ciocoii. Negustorii care aveau în arendă grădina umblau printre mesele mușteriilor ori printre grupurile întinse pe iarbă cu tîlvurile în brațe, umplînd oalele ce se goleau mereu, în timp ce pe grătare sfîrîia pastrama de capră, iar tarabele erau încărcate cu ghiudemuri ardeiate, cu plăcinte cu carne și cu brînză (și ele sărate și piperate încît numai cu bărdacele de vin puteau fi ostoite). Alături de toate acestea tronau șiruri mari de țîri și vrafuri de „trandafiri oltenești". Și dacă se întîmpla să mai apară și cîte un balaoacheș care să zică de „foc și de inimă albastră" nu era de mirare că grădina baronului rămînea către seară plină de cioburi de oale. Petrecăreții își făcuseră obiceiul ca la terminarea chefului să dea cu oalele de pămînt, să le audă pocnind...

Dar pînă la urmă și acest vestit loc de petreceri trebuia să aibă un sfîrșit și n-a trecut mult pînă și l-a dobîndit. Asta s-a întîmplat pe vremea cînd primar al

Bucureştilor era cunoscutul om politic C. A. Rosetti. Întreprinzător şi bun gospodar, el a cumpărat grădina în numele primăriei şi a înfiinţat cimitirul de care urbea avea nevoie pe atunci. Noua destinaţie a frumoasei livezi. i-a intrigat pe mulţi contemporani care nu se puteau împăca uşor cu ideea dispariţiei vechiului loc de petreceri la iarbă verde. N-au fost deloc puţine „blestemele" abătute asupra primarului din partea negustorilor, a birjarilor, a petrecăreţilor şi chiar a preoţilor (aceştia din urmă văzîndu-se şi ei frustraţi prin desfiinţarea cimitirelor de pe lîngă biserici. Mult timp cimitirul a fost boicotat. Un cîrciumar descurcăreţ a deschis cîrciumă peste drum de poarta cimitirului, a cărei firmă, ca să atragă şi mai mult clienţii, a fost „Mai bine aici ca peste drum". Firma a dăinuit mult timp, iar cei veniţi la cimitir, unii de întristare, alţii de bucurie, nu ocoleau deloc localul inventivului cîrciumar..

Şi pentru că tot am ajuns cu evocarea în această zonă a Bucureştilor se cuvine să mai amintim că tot pe aici, pe la poalele dealului, se mai aflau şi cîteva cîrciumi al căror nume e mai mult decît sugestiv pentru ceea ce-şi poate cititorul imagina de unul singur: „La salcia pletoasă", La Nae Sacîz zis Sperie-Peşte", „La Tache Zbanghiul".

● *Cîrciuma şi grădina lui NAE SACÎZ ZIS SPERIE-PEŞTE*, situată la marginea de miazăzi a Bucureştilor, la poalele dealului Filaret, pe strada Şerban Vodă, exista încă de pe la 1871 într-un loc pitoresc, pe malul lacului, între sălcii pletoase. Nae Sacîz, pe care-l chema aşa în urma unei porecle de care nimeni nu mai ştia nimic, era un cîrciumar iscusit şi ingenios, oferind clienţilor săi în fiecare zi peşte proaspăt prins în timpul nopţii prin momeli şi capcane bine aşezate în lac. Trebuie să fi fost deosebit de plăcute şi de pitoreşti ceasurile petrecute la această vestită cîrciumă a epocii, de vreme ce Alexandru Predescu în savuroasa lui carte „Dîmboviţă apă dulce" îi face o descriere plină de culoare şi farmec: „Cînd se îmbulzeau muşteriii în grădină, ori pe podişcă, scotea Sacîz baboii din hîrdaie, îi

clătea într-o căldare cu vin şi-i arunca vii pe grătar. Pe pirostrii fierbeau într-una ceaunele cu mămăligă, ş-apoi să nu te fi lins pe buze după saramura cu mujdei şi mămăligă, iar vinul de doi sfanţi ocaua să nu-ţi fi părut licoarea zeilor ?!

În zilele de lucru catadicseau să urce pînă aci caleşti ori birje muscăleşti, adunînd boieri şi negustori pofticioşi de peşte, pastramă şi cîrnaţi, de strună lăutărească, de mujdei iute, de vin acrişor şi de plăcinte cu carne, nu chiar aşa de pipărate ca vorbele ce se rosteau în faţa cucoanelor simandicoase, care, cocoţate pe şandramaua lui Nae Sacîz, aruncau ifosele şi sulimanul creşterii din pension drept hrană peştilor ce nu căzuseră încă victimele momelilor cîrciumăreşti. Numai în zilele de sărbătoare, cînd năpădeau aci mahalalele, poarta lui Sperie Peşte, din Podul lui Şerban Vodă, se văduvea de şirul trăsurilor. Şi pînă tîrziu în adîncul nopţilor, răsuna peste apele negre cîntecul tabacilor, cavafilor şi cărămidarilor, care nu se jucau nici cu munca nici cu petrecerea, ştiind că amîndouă «sînt rînduite omului să-i împlinească viaţa». Aceasta era cîrciuma lui „Nae Sacîz zis Sperie Peşte".

● *Grădina ŞAPTE NUCI* (sau Grădina de sub Mitropolie) se afla pe locul cuprins azi între străzile 11 Iunie, Bulevardul Mărăşeşti, Strada Principatelor Unite şi strada Olimpului şi existenţa ei apare menţionată în documente cam pe la 1874—1875. Grădina era un bun loc de întîlniri politice ale diverselor partide, întîlniri care se sfîrşeau întotdeauna cu chefuri din belşug stropite cu vin.

Mai tîrziu, cînd prin grădină a fost tăiată strada Căpitan Preoţescu iar „gloria" locului de petrecere începea să apună, prin mahalale circula din om în om poezia satirică a lui N. T. Orăşanu „Hora lui Popa Tache", un vestit elector al epocii. Satira avea darul să evoce moravuri şi „proceduri" politice demult apuse :

„Popă Tache, und-te duci.
Numa-n halat şi papuci
Mă duc taică-n mahalale
Ca s-adun la haimanale
Zidăraşi şi dulgheraşi
Că sînt buni de ciomăgaşi.
Popa Tache cîntă
Rezemat de bîtă
Bătăuşii-i ţine
Isonul pe vine.
Pe la Zece mese
Păruieli mai dese
Pe la Şapte nuci
Bătăi cu măciuci,
Junele Misir
Suge din clondir,
Petre Grădişteanu
'i trage cu borcanu,
Beizadea Mitică
Găsi oala mică
Că-i strîmbă la gură
Rea la-nghiţitură" etc... etc...

Grădina de la „Şapte Nuci" a dispărut demult, cum demult au dispărut şi cei care-i băteau pragul zile şi nopţi la rînd, cum au dispărut şi lăutarii ce ziceau de foc şi de inimă albastră. În locul ei au apărut străzi şi clădiri noi, generaţiile de azi nemaiaflînd de „Şapte Nuci" decît din spusa mai vîrstnicilor bucureşteni.

● *Grădina BORDEIULUI,* aflată alături de Herăstrăul vechi, îi atrăgea pe bucureşteni mai ales primăvara — de Paşte, la Sfîntu Gheorghe şi Arminden, cînd venau grupuri—grupuri (unii cu provizii pregătite de-acasă) la iarbă verde şi la umbra tufişurilor de pe malul lacului. La „Bordei" ei puteau cumpăra numai vin, mititei, caşcaval, pîine, ridichi şi oale de 1 litru din care să poată servi băutura.

Cum se desfăşura o zi la „Bordei" ? În timp ce femeile se îngrijeau de aşezarea mesei, bărbaţii mergeau să cumpere oale, să le umple cu vin (de la negustorii ce-şi aduseseră butoaiele aici), să cumpere mici şi altele de-ale gurii.

Apoi se aşezau cu toţii să mănînce şi să bea în sunetul viorilor, ţambalelor şi cobzelor mînuite de lăutarii, nelipsiţi nici ei, gata să „zică" la cerere orice cîntec mai vechi sau mai nou.

Seara tîrziu cînd luna prindea să mîngîie cu razele ei lacul, se spărgeau oalele, se strîngeau mesele şi petrecăreţii porneau grupuri-grupuri spre casă.

● *MOARA CU IAZ DE LA FLOREASCA*, aflată foarte aproape de „Bordeiul" de azi, era vestită mai ales printre consumatorii de raci. Nicăieri în Bucureşti nu se găseau raci mai mari şi mai gustoşi ca aci, peşte viu, pui fripţi, ca şi alte bunătăţi pe care muşterii le udau din plin cu de-al de Drăgăşani sau Dealul Mare.

Locul nu era prea pitoresc şi cîrciuma n-a rezistat mult, pierzînd în favoarea altora cu „aşezare" mai frumoasă şi cu dever mai mare.

● *GRĂDINA TEI*, preferată pentru petrecere şi pentru baie, era totodată un loc periculos datorită stufului abundent care-i înşela (şi uneori îi împingea spre adîncuri) pe mulţi dintre cei ce se pretindeau buni înotători...

● *DUMBRAVA BĂNESEI* era frecventată mai ales de boierii vremii care aveau birje şi caleşti şi se puteau deplasa către acest loc pitoresc, dar ceva mai îndepărtat de tîrgul Bucureştilor.

● *CIŞMEAUA BEIZADELELOR* aflată în apropierea palatului de la Cotroceni, apare menţionată în cronici ca fiind locul şi izvorul descoperit de beizadelele Dumitru, Nicolae şi Gheorghe, fii Beiului Alexandru Ion Vodă Moruzzi care la 1796 se retrăsese la Cotroceni în timpul epidemiei de ciumă. Beiul Moruzzi a dat un hrisov prin care izvorul să se numească „Fîntîna beizadelelor". Cu timpul, locul din jurul fîntînii a devenit un punct de petrecere al bucureştenilor, frecventat pînă pe la 1890.

Astăzi puţină lume mai ştie de „Fîntîna beizadelelor" dispărută odată cu epoca veche şi cu oamenii ei.

● *GRĂDINA LUI ZDRAVCU* se găsea pe locul unde mai tîrziu, în anii noştri, s-a ridicat clădirea Operei Române. Ea îşi trăgea numele de la stăpînul unui local

în care se serveau drept specialitate a casei fleici la grătar, tăvălite prin cimbru şi servite pe talere de lemn...

Citim în „Amintirile" lu Iancu Brezeanu : „Noroc cu Zdravcu ăsta că a scos mesele afară. Altfel nu ne opream...

Acum, primăvara, de aici din cîmpul Cotrocenilor hohoteşte...

Vinul e bun, ca orice vin fără etichetă. Femeia lui Zdravcu lipăie papucii ca nişte tălpi căscate de poet, sunîndu-şi în obraji cerceii agăţaţi de urechi ca o balanţă a dreptăţii... Se opreşte, toarnă, pusă cu tot dinadinsul să facă în ciudă anotimpului. Piccoli nu există. Totuşi întind mîna, găsesc paharul plin".

● *GRĂDINA CU CAI* (de care mai aminteşte astăzi doar numele unei străzi care porneşte din Piaţa Kogălniceanu), se găsea între Cişmigiu şi Podul Izvor, era unul din vechile locuri de agrement ale Bucureştilor, amintit şi de Camil Petrescu în romanul „Un om între oameni". Aici, în grădină, ştim că a cîntat prin 1847—1848 una dintre cele mai frumoase şi mai elegante cîntăreţe de epocă — Frusinica Băl—Ceaurescu, componentă a trupei de teatru Costache Caragiale.

● *Grădina BRÎSLEA* existentă încă înainte de 1870 („o vastă grădină de margine de oraş, unde se făceau petrecerile şi unde mergea lumea să chefuiască", cum zic unele cronici ale vremii), se afla pe locul actualei străzi Polonă. Mai tîrziu ea a fost cumpărată de ingeniosul şi practicul librar Ioanid care a amenajat-o, cultivînd-o cu legume şi pomi fructiferi. A construit apoi sere şi prin 1872 a dat pe piaţă primele recolte (foarte căutate dealtfel). Grădina a existat în noua sa formă pînă prin preajma primului război, cînd edilii Capitalei au parcelat-o şi au ridicat în ea cartierul „Parcul Ioanid".

● În mai vechile scrieri literare găsim şi numele altor grădini : grădina lui „Scufa", grădina „Brînco-

veanu", băltoasa grădină a neguțătorului „Dura" (numită mai tîrziu „Cișmigiu", apelativ cu care nu s-a împăcat niciodată Tudor Arghezi, visînd mereu la ziua cînd un edil curajos va înlocui acest nume de origine turcească cu altul românesc), grădina „Hagi Ilie" de la Moși (mai tîrziu grădina „Eliade", dispărută azi), grădina „Giafer" (pe locul în care s-a instalat mai tîrziu o parte din curtea regimentului 21 Infanterie — vis-à-vis de Spitalul Militar), „Livada Deşliului" și altele.

Generațiile de azi abia dacă au auzit ori au citit ceva despre ele. Odată cu atmosfera, cu obiceiurile și oamenii acelor epoci, care azi ni se par atît de îndepărtate, au murit, rînd pe rînd, și acele grădini și locuri cu poezia, cu farmecul și amintirile lor.

Păstrate în filele cine știe căror cronici și hrisoave, numele lor, transmise de la o generație la alta, abia mai pot sugera ceva.

Dispărînd unele, au apărut altele după 1870—1880 pentru ca, după o vreme, să piară și ele, una după alta, parcă înghițite de timp.

Cine-și mai amintește azi de „Vila Regală" de lîngă Șoseaua Kisseleff de mai tîrziu (Parcul Filipescu de astăzi), de „Vila Roza", care i-a urmat, de grădina „Paradis" (din coasta „Cișmigiului"), de grădina „Roma", de grădina „Trocadero" (din dealul Filaretului), de cealaltă grădină „Trocadero" de prin anii 1893—1894, din strața Puțu cu Apă Rece (cartierul Izvor), unde, mai tîrziu, Jean Stiefler își avea pivnița cu vinuri și șampanie de toate mărcile?

Cine ar mai putea spune ceva despre grădinile „Avedic" și Sans-Souci de la Șosea? Dar despre grădina „Nae Ulmeanu", despre grădina „Fronescu", despre grădina Croitorilor — Schneidergarten — a cîrciumarului Nedelcu din actuala stradă Carol Davila, a „Coloseului Oppler" din Dealul Spirei (Izvor), în dosul căreia a existat pînă în preajma celui de-al doilea război mondial o altă grădină mai mică — Schistadt — a

Societăţii de dare la semn, despre grădina fabricii de bere „Luther" (şi restaurantul vestitului măcelar Flasch), despre „Waldman" din Dudeşti apoi despre vechile şi vestitele grădini din actuala stradă 11 Iunie ?

● *ZAHANAUA DE LA COLENTINA,* aflată lîngă Abator, dincolo de apa Colentinei, şi fiind aprovizionată cu tot felul de specialităţi provenite de la vitele tăiate la abator, era locul de întîlnire al petrecăreţilor care voiau să „evadeze" din oraş şi să se „dreagă" cu ciorbă de burtă sau de ciocănele, ori cu vestita tuslama regală. La Zahana mai veneau însă (e drept, mai rar) şi unii dintre scriitorii şi artiştii vremii, cum ne încredinţează Bacalbaşa — el însuşi invitat acolo în septembrie 1886 de Gh. Panu :

„Sîntem trei la masă, Panu, Caragiale şi eu.

Asta era vineri ; pentru duminică punem la cale un dejun la „tăiere", adică la abator. Acum era sezonul.

Panu însă făcea obiecţii ; nu-i plăceau lucrurile rustice şi populare, era amatorul restaurantului francez şi al serviciului elegant.

La abatorul vechi de la Colentina era în septembrie petrecere ; acolo se mînca vestitul ficat de bivol şi tot atît de vestitele frigărui amestecate cu ficat, muşchi, rinichi etc...

Într-o frumoasă duminică plină de soare, luăm o trăsură şi ne aşezăm claie peste grămadă în ea, Panu, Caragiale, Mirescu — profesor de matematici —, Ion Suchianu — profesor de latină —, Emil Frunzescu, redactor, şi eu.

Ajungem. De la început ne loveşte mirosul, un miros greoi de sînge şi de carne. Mese în toate părţile. Pe talere de lemn, hălci mari de ficat negru de bivol, frigărui, rinichi şi alte cărnuri. Totul primitiv şi puţin atrăgător. Caragiale însă adora aceste spectacole populare şi aceste dejunuri rustice. Panu, însă, nu le putea suferi. Desgustat de spectacolul ce-l avea înainte, declară că nu poate rămîne aici că i se întoarce stomacul.

De aceea se urcă repede în birjă și porni în oraș spre a dejuna la „Capșa" sau la hotelul „Bulevard".

Democratul Panu era foarte „aristocrat" în unele deprinderi".

Mai departe nu ni se mai spune cum s-au distrat dar de bună seamă că masa lor, stropită cum se cuvine cu vinurile cele mai bune, se va fi prelungit pînă noaptea tîrziu...

La finele veacului trecut — cînd încă nu se inventase cinematograful — bucureștenii cu dare de mînă plecau prin străinătăți; ceilalți, care rămîneau în oraș, aveau la dispoziție grădinile și terasele unde mergeau „să vadă lumea" și să asculte muzica orchestrelor de acolo — fie luînd loc la mese și consumînd, fie numai pentru a dansa. Grădinile cele mai cunoscute și cele mai căutate erau „Gagel" (mai tîrziu „Blanduzia" — în Pasajul Blanduzia, unde astăzi se găsește un „Bufet" cu mese pe terasă), grădina „Rașca" (pe strada Academiei), grădina lui Constantin (mai apoi Epurescu, vis-à-vis de hotelul „Continental", pe strada 13 Decembrie de astăzi).

Mai tîrziu, cînd și gusturile și exigențele consumatorilor evoluează, apar noi grădini — mai mari, mai moderne, mai frumoase: Grădina-bufet de la Șosea, grădina „Flora", apoi „Chateaubriand", „Colonade", „Princiar" ș.a.

● *Grădina RAȘCA,* aflată pe strada Edgar Quinet (în apropierea punctului de întîlnire cu strada Academiei) a fost deschisă pe la 1860 de către un ceh pe nume Hrastka, dar cum bucureștenilor le era mai greu să pronunțe corect numele patronului, l-au „transformat" în „Rașca" și așa a rămas. Grădina avea și orchestră (condusă de Ludovic Wist) și era frecventată mai ales de „lumea bună". După cum ne informeză ziarele epocii, pe la 1870 aci putea fi văzută și o trupă de varieteu avînd în mijlocul ei pe domnișoarele Gardon, Beer și Fanelly costumată în vivandieră interpretînd cîntece militare.

La „Rașca" a cîntat mai tîrziu și prințul operetei, N. Leonard...

Grădina prezintă interes și din punct de vedere cultural. Știm că aici venea deseori Mihai Eminescu împreună cu Alexandru Vlahuță ca să-l ascute pe Ludovic Wist, apoi noaptea, tîrziu, după ce Wist cînta „Steluța" (versuri de V. Alecsandri, pusă pe note de Dumitru Florescu), Eminescu se îndrepta spre camera lui din strada Speranței (stradă care începea din Piața numită mai tîrziu C. A. Rosetti).

„Rașca" a avut, fără îndoială, una dintre cele mai îndelungate existențe dintre grădinile bucureștene. Tîrziu, prin 1911, era încă foarte solicitată de bucureșteni — cum ne asigură și un afiș reprodus de Mihai Stoian în cartea sa „Reabilitarea unui haiduc — Pantelimon":

«Diseară la „RAȘCA" se va juca
Pantelimon
Piesă în trei acte
de către trupa
VICTOR ANTONESCU

Reprezentația aceasta promite a avea un imens succes. Rețineți-vă locurile de cu ziua la Jean Feder căci seara va fi îmbulzeală la casă».

Din cronicile epocii: *Spune într-un loc Vintilă Russu-Șirianu, amintindu-și o scenă de la „Rașca" :*

„...Tatăl meu venise mai tîrziu, după spectacol, însoții de Caragiale, Ion Gorun, Bacalbașa...

L-au aflat acolo pe Brezeanu care — cu Ranetti, Iancu Procopiu și Ciucurete „gustaseră" binișor dintr-un vin zglobiu de Mizil.

Brezeanu, cred că de ar fi băut la șapte nunți din Cana Galileii, cînd apărea Caragiale, s-ar fi ridicat tot smirnă.
Așa a făcut și acum.

S-a sculat și l-a salutat (cu evlavie).

— Ce faci, Brezene ? spune Caragiale.

Brezeanu își întoarce șmecherește o jumătate din ochi pe dos.

— Lucrez, coane Iancule... e o galbenă de Mizil... de la Mareș, sosită azi. Ce să zic! Te-înfioară.

Caragiale, către cei ce-l însoțeau:

— Haide, să ne înfiorăm și noi nițel, amicilor!...

Pe cînd corzile lăutarilor dădeau semne de somnolență și convorbirea între mesenii din jurul lui Caragiale se cam încurca, Brezeanu rămase într-un fel de prostrație, contempla cu mare tristețe o găleată de lîngă el, în care fusese ghiață, acum devenită apă...

Caragiale cătă la el, îl scutură de umeri:

— Ce-i cu tine, Brezene, ai devenit Hamlet! Cugeți adînc?

Și iată, s-aude pe un ton neobișnuit la el, scăzut, muzicalizat elegiac:

— Cuget, coane Iancule, cuget și mă înnourez... Uite, dom'le, apă... Apă?

— Ei, și!

— Păi, mi-am adus aminte. Subit! Că 75% din corpul omenesc e apă! Ptiu! M-apucă stenahoria. Cum, dom'le, eu sînt trei sferturi apă?

La care Caragiale zice încet, cu consolatoare blîndețe:

— Tu, nu, Brezene. Tu ești 75% ... vin."

● *Grădina UNION* se găsea pe locul actualului bloc „Turn" din Piața Palatului R.S.R. și avea intrarea prin strada Cîmpineanu (azi 13 Decembrie), fiind frecventată de foarte mulți bucureșteni printre care și protagoniști de genul celor din „O noapte furtunoasă" a lui Caragiale. În fiecare seară, timp de douăzeci de ani, a cîntat aci cîntărețul comic I. D. Ionescu, un răsfățat al publicului Capitalei.

În 1877, pe cînd I. D. Ionescu se afla în apogeul carierei sale, grădina „Union Suisse" (cum i se mai spunea datorită faptului că în căsuța din curtea ei se afla clubul coloniei elvețiene) devenea prea mică pentru a-i putea cuprinde pe toți cei ce veneau să asiste la reprezentație. Mesele erau așezate aproape de trotuarul străzii și în fiecare seară din cauza lipsei de spațiu erau refuzate cam 250—300 de persoane.

I. D. Ionescu a cultivat cupletul de actualitate pe teme politice și sociale (folosit mai tîrziu cu mult succes

de către Constantin Tănase), scrise de Panait Ghica, Ion Moşoiu, N. T. Orăşanu şi alţii.

Astăzi bătrînii zîmbesc nostalgic cînd aud numele vechii grădini, iar tinerii o asociază imediat cu celebra piesă a lui Caragiale, încercînd să-şi imagineze cam cum ar fi arătat cîndva vestitul loc de petrecere.

● *TÎRGUL MOŞILOR* ocupă un loc aparte în viaţa bucureştenilor fiind totodată legat de unul din vechile şi puţinele obiceiuri autentice ale oraşului. Iniţial prilej de comemorare a strămoşilor dispăruţi, tîrgul a devenit apoi, treptat, moment de petrecere desfăşurat numai într-un loc anume şi în aceeaşi perioadă a anului (în luna mai, într-o săptămînă premergătoare unei sîmbete a morţilor). La început fusese doar un tîrg de desfacere a mărfurilor necesare comemorării celor dispăruţi (vase de lut şi de lemn, lumînări etc.) pentru ca mai apoi să se extindă, aci poposind negustori de tot felul, atît din Bucureşti cît şi din Persia, Smirna, Egipt etc.

Pe lîngă obiceiurile propriu-zise, cel care venea la Moşi putea găsi şi tot felul de distracţii: dulapul (scrînciobul), felurite panorame, tarabe cu gogoşi, turtă dulce, vînzători ambulanţi de bragă şi limonadă (pe care le purtau în spate, în recipiente din alamă, în formă de pagode orientale lustruite de-ţi luau ochii), apoi multe, foarte multe cîrciumi (cu nelipsitele grătare, ocupate tot timpul cu pastramă, fleici, patricieni, mititei etc.) unde „concertau" nelipsitele tarafuri de lăutari.

Se împămîntenise, nu se ştie de cînd, ca la deschiderea tîrgului să vină însuşi domnitorul şi cronicile scriu cum că unul dintre ei — Mavrogheni — ar fi sosit într-o trăsură trasă de patru cerbi...

Cum Tîrgul Moşilor devenise într-o vreme cel mai cunoscut loc al Bucureştilor şi în el se adunau mii de oameni, a fost folosit de unii domnitori şi ca „scenă" pentru pedepsirea — prin execuţie, spre a fi de pildă altora — celor acuzaţi de crime ori de comploturi împotriva cîrmuitorului ţării. Un asemenea episod care a

stîrnit mare ecou în Capitală a fost cel legat de viața vestitului Iancu Jianu, care, prins pe vremea cruntului Caragea Vodă, a fost adus să fie ucis la Moși.

Domnița Ralu — fiica domnitorului — s-a folosit de un vechi obicei al pămîntului, obicei potrivit căruia dacă o fecioară se oferă să se mărite cu osînditul, el este iertat. Una din frumoasele fete de casă ale domniței, îndrăgostită de faimosul și chipeșul haiduc, ajutată, se pare, în taină și de domnița Ralu, l-a salvat pe Iancu Jianu devenindu-i soție.

Cronicar fidel al vieții Bucureștilor în care trăia, Constantin Bacalbașa, pe care l-am mai citat și-l vom mai cita încă, ne-a lăsat și el o imagine a ceea ce însemna serbarea și petrecerea la „Moși" prin 1903 :

„Lume multă a fost la Moși la 21 mai, de ziua sfinților Constantin și Elena. Compania tramvaielor a pus în circulație 50 de vagoane peste cele obișnuite. Au circulat în total 716 vagoane. Numărul pasagerilor a fost socotit la peste 110 000 dus și întors. Dacă se adaugă toți cei veniți pe jos sau cu trăsurile, evident că aproape 200 000 de oameni au vizitat tîrgul în ziua aceea.

La „Eliade" (în grădină) a fost invazie, s-a chefuit toată ziua pînă noaptea tîrziu, iar restauratorii au avut cîștiguri enorme pentru vremea aceea."

Despre tîrg a scris și Caragiale „La Moși" și „Moșii", schițe în care marele umorist al literaturii noastre a surprins latura veselă și comică îmbrăcată de programul unei zile petrecute acolo.

„Moșii" de azi — în care predomină partea comercială — au îmbrăcat altfel de haine și altfel de aspecte. În locul pitoreștilor tarabe s-au deschis magazine, iar spectacolele artistice au început să dispară. Aflat într-un avansat proces de decădere — și care va duce inevitabil la dispariție — Tîrgul Moșilor rămîne în memoria literară și mai ales în cea edilitară prin numele purtat de una din marile artere ale orașului : Calea Moșilor.

● *GRĂDINA BUFET de la Şosea*, are un istoric ce se cere măcar în linii mari punctat spre a putea da cititorului o imagine aproximativă asupra zonei şi a localului.

Încă de la 1830 loc de plimbare al bucureştenilor din acea vreme, apoi, după ce este amenajată de către arhitectul austriac, peisagistul cu mult gust Mayer, aflat în slujba lui Vodă Bibescu, şi după ce i se dă numele de Şoseaua Kiseleff, Aleea Bănesei devine una din cele mai frumoase şi mai frecventate artere ale Capitalei.

Pe locul unde s-a construit mai tîrziu clădirea Bufet ce se vede şi azi, a existat cu mult timp înainte prin anii 1881—1883 o grădină de petrecere care se numea „Jardin des fleurs". Acolo unde se află în prezent restaurantul „Doina" se construieşte în 1892 clădirea „Bufetului", după planurile arhitectului Ion Mincu (clădirea fiind o copie fidelă a casei româneşti de la Expoziţia Universală de la Paris din anul 1889).

Începînd din vara anului 1906 mulţi bucureşteni veneau la Bufet să-l audă cîntînd pe Grigoraş Dinicu — proaspăt absolvent de conservator şi angajat al grădinii, elogiat prin gazetele epocii de Bacalbaşa, Radu Rosetti, Ilarie Chendi şi Vlahuţă...

În apropierea localului era un pavilion deschis unde în unele după-amieze şi duminică dimineaţa cînta fanfara militară — ceea ce sporea şi mai mult numărul celor ce, făcîndu-şi promenada la Şosea se opreau să asculte, să comenteze, să consume.

Şoseaua Kiseleff a rămas locul de întîlnire, de plimbare cu trăsurile, cupeurile ori cu săniile (iarna), pînă în preajma celui de-al doilea război mondial, cînd locul plimbărilor, al veseliei şi al cîntecelor privighetorilor l-a luat tropăitul cizmelor cazone germane, iar apoi şuieratul bombelor lansate de Stukas-urile germane, al gloanţelor de mitralieră, tristeţea...

Astăzi Bufetul funcţionează tot timpul anului, fiind renovat şi extins, dispunînd de o cramă (la subsol) cu

cca 100 de locuri, un restaurant (cu circa 200 de locuri) — deschis și iarna, precum și de trei terase de vară (cu circa 400 de locuri).

Clădirea, executată în stil clasic românesc, amintește casele mari de la țară, cu pridvoare și stîlpi sculptați. Pe pereții exteriori, sub streașină, au fost „implantate" elemente de ceramică țărănească, iar pe frontispiciu au fost trecute numele unora din vestitele podgorii românești : Panciu, Faraoane, Vîrteșcoiu, Cotnari, Nicorești, Drăgășani, Odobești.

Pe zidul fațadei, la parter, o placă de marmură amintește vizitatorului istoricul construcției : „Această clădire s-a executat în anul 1892, cu cheltuiala Ministerului Domeniilor fiind ministru P. P. Carp. Arhitect I. Mincu a dat semnurile".

● *Grădina FLORA* se afla tot pe Șoseaua Kiseleff (la nr. 39) și era cunoscută și sub numele de „Lăptăria", grație faptului că patronii ei preparau foarte multe „feluri" pe bază de lapte.

„Flora" era o grădină spațioasă, cu circa 300 de locuri, cu un pavilion deschis (situat în partea dreaptă a clădirii), avînd un salon cu o capacitate de circa 120 de locuri și patru salonașe intime, totul fiind încadrat de copaci și de foarte multă verdeață. În mijlocul grădinii erau un bazin circular și o fîntînă arteziană. Aci făceau popasuri bicicliștii și biciclistele care se plimbau dimineața sau după-amiaza pe Aleea bicicliștilor (rezervată numai lor).

„Flora" este amintită în lucrările lor de foarte mulți scriitori. Localul, avînd și orchestră, nu funcționa decît vara. Aci, la Flora — așa cum arătam și în alt capitol —, a avut loc în vara anului 1934 constituirea Asociației „Amicii U.R.S.S.".

După cel de-al doilea război mondial clădirea a fost folosită în alte scopuri, iar grădina a fost abandonată.

● *Grădina CHATEAUBRIAND* se afla tot pe Șoseaua Kiseleff (la nr. 9, vis-à-vis de fostul Bufet) și a funcționat din 1918 pînă prin 1927—1928. Localul a fost deschis de Ștefan Hîlmu, chelner originar din Transilvania, pe

MENU
DU GRAND BUFFET
[illegible]
Mr. G. A. OGILVIE
[illegible]

Oeufs de Steriet du Volga
Rafet de Bouchee Neva
Frivolités Moscovites
Crevettes Roses
Aspic de Homard Gentilhomme
Thon Marinette
Delices de Langouste „Chateaubriand"
Melon Cantaloup
Consommé froid au Vin de Chypre
Steriet glacée au Chambertin
Côtelettes d'Esturgeon à la Norvegienne
Suprême de Soles Bagration
Jambon de Prague glacé au Porto
[illegible]
Caneton de Rouen en Belle-Vue
Longe de veau à la Parisienne
Filet de boeuf à la gelée
Selle d'Agneau Tzarine
Parfait de Foie-gras
Poularde de Bruxelles Alexandre le.
Poussin de grain Javanaise
Confit d'Oie de Strassbourg
Aspérges verts de Gênes à l'Huile Sasso
Pintade Prince Boris
Salade Telephon Wirsless

Service chaud

Tortue verte en tasse
Bouchées Mogador
Côtelette d'Agneau Souvaroff
Spaghetti alla Finocchi
Oeufs brouilles au bacon

Patisserie

Gateau Victoria
Milles Feuilles
Savarin Gabrielle
Glaces aux Perles des Alpes
Coupe Mireille
[illegible]
[illegible]
Friandises

VINS

Whisky Sauer — Side Car
[illegible] Cocktail
[illegible]
Chateau Yquem Marquise Lur de Saluces
Chat. Siran Kressmann
Barsac
Chambertin
Berncastler Doctor
Champagnes Mott 1914 — [illegible] Nature
Liqueures

[illegible] Maison CHATEAUBRIAND
Directeur [illegible] Finocchi
Chef de Cuisine C. [illegible]
[illegible] 28 [illegible]

Menu servit la 28 iulie 1930 la recepția dată în onoarea americanului G. A. Ogilvie, reprezentantul firmei care a concesionat exploatarea rețelei telefonice din București și a construit Palatul telefoanelor din Calea Victoriei.

atunci întors de la Paris cu noi cunoştinţe şi cu ceva capital. Este mai greu de presupus că inventivul comerciant şi-a ales firma grădinii sale influenţat de opera celebrului scriitor francez; mai degrabă a optat pentru ea pentru că Chateaubriand era cunoscut în epocă drept un mare gurmand şi gurmet. (Dealtfel muşchiul de vacă, întreg, pentru două sau mai multe persoane, preparat la frigare, într-un anume fel, poartă şi azi numele ilustrului scriitor...).

Noul restaurant a devenit în scurt timp locul de întîlnire al „elitei" bucureştene în timpul sezonului călduros.

După afirmaţiile unor veterani din sectorul de alimentaţie publică, la această grădină ar fi lucrat prin 1919—1920 şi Leonte Filipescu, erou al clasei muncitoare.

În 1928 grădina-restaurant se mută într-o altă clădire, aflată tot pe şoseaua Kiseleff, dar la nr. 16, şi funcţionează încă zece ani, pînă în 1938, după care se închide pentru totdeauna, rămînînd deschis numai barul de noapte „Eldorado" (aflat în aceeaşi clădire şi funcţionînd din 1932).

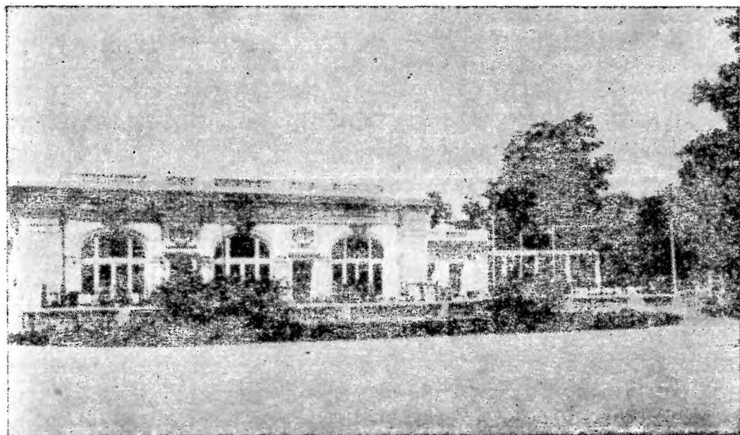
Vechea clădire în stil rustic, în formă de potcoavă, fără etaj, cu o frumoasă grădină în interiorul potcoavei, cu saloane şi salonaşe intime, a dispărut. În locul său a fost construită o vilă modernă care nu mai aminteşte nimic de vechea clădire a grădinii-resturant Chateaubriand.

● *Grădina PRINCIAR,* aflată pe Şoseaua Kiseleff la nr. 21, era un local mai modest la care veneau sîmbăta şi duminica — mai ales pentru dans — tineri cu venituri modeste.

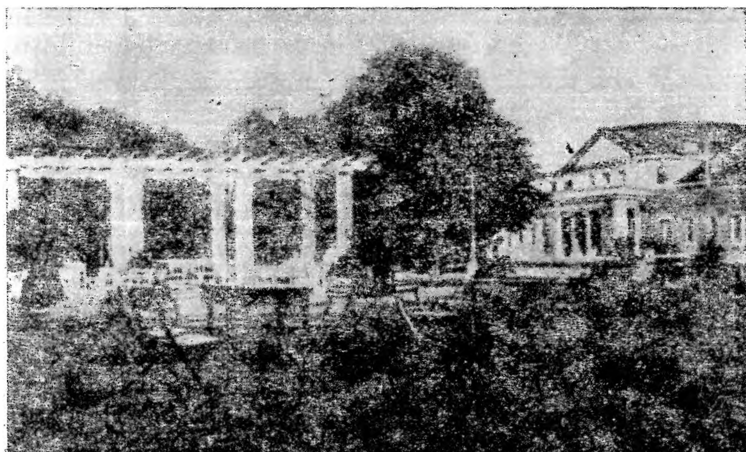
Odată cu venirea celui de al doilea război mondial grădina s-a închis pentru totdeauna.

● *Terasa COLONADE* se afla pe Şoseaua Kiseleff (la întretăierea ei cu strada Monetăriei, în apropierea Pieţei Victoriei de astăzi) şi a funcţionat între anii 1927—1941. Clădirea fusese construită de arhitectul

Duiliu Marcu şi era foarte originală în felul său. Ansamblul arhitectonic era compus dintr-o clădire care avea numai parter, cu mari vitrine de sticlă, cuprinzînd un salon cu circa 200 de locuri şi dependinţele necesare. Terasa propriu-zisă, pavată cu dale de mo-



Clădirea restaurantului „Terasa Colonade" (sus); o parte din grădina „Terasei Colonade" şi salonul de vernisaje (jos).



zaic, se afla în fața clădirii. În dreapta și în stînga „Terasei" erau mari spații de servire străjuite, pe cele trei laturi, de colonade duble de pergole deschise, îmbrăcate cu trandafiri. Alături era Salonul Oficial pentru vernisaje, unde pictorii vremii organizau expoziții, în special primăvara și vara.

Datorită spațiului întins de care dispunea „Terasa" (circa 400 de locuri), precum și ambianței plăcute, pe lîngă activitatea de fiecare zi aci se organizau aproape în fiecare seară banchete, mese oficiale, reuniuni amicale etc. Și tot aci era și locul de întîlnire al diplomaților și străinilor care ne vizitau țara. Restaurantul „Terasa Colonade" a îmbinat în mod armonios bucătăria românească cu cea franceză, oferind clientelei preparate care satisfăceau cele mai pretențioase gusturi. Ca băuturi se serveau vinuri românești din cele mai renumite podgorii și în special vinuri de Drăgășani unde patronul Terasei, Radu Andrescu, avea vie proprie.

Localul a funcționat pînă în 1941, cînd a fost demolat.

Din cronicile epocii. *La „Colonade", ca și la „Iordache", aveau loc dese „recepționări" de vinuri. Aceste „recepționări" erau adevărate concursuri de oenologie la care participau numai „băutori de cursă lungă" și buni cunoscători ai vinului.*

Era într-o duminică, la ora aperitivelor, pe la sfîrșit de mai 1934. Se adunaseră la „Terasa" un „buchet" de astfel de băutori printre care se aflau: Iancu Brezeanu, Gh. Storin, Păstorel Teodoreanu, Cezar Petrescu și alții. „Concursul" se desfășura astfel: pe o masă lungă, sub frumoasele colonade îmbrăcate în trandafiri în plină floare, se așezaseră zece pahare în care se turna vin din podgorii și soiuri diferite. „Concurentul", legat la ochi, gusta din pahar și trebuia să spună podgoria, soiul și anul recoltei.

Venise rîndul lui Iancu Brezeanu care, după ce ajunsese la al nouălea pahar, unul dintre amici, se pare șugubățul Păstorel, ca să-i facă o festă înlocuiește paharul cu vin cu un pahar cu apă. Conu Iancu îl ridică, îl miroase conform obiceiului, ia o sorbitură, îl clătește prin gură, se gîndește, îl aruncă și zice:

— Nene, pe ăsta nu-l cunosc! Din soiul ăsta n-am băut niciodată...

● *Grădina PARCUL VIŞOIU* se afla pe actualul Bulevard Miciurin la nr. 24, unde se găsesc astăzi magazinul şi restaurantul „Triumf". Clădirea a fost construită în 1923 şi în ea se deschide barul de noapte „Alcazar d'Eté", patronat de David Haimovici şi Jean Braunstein, care funcţionează pînă în 1935 cînd vila e cumpărată de Aurel Vişoiu spre a deschide grădina de vară ce-i va purta numele. Patronul venea aci de la „Parcul veseliei", deschis de el pe Calea Dorobanţilor nr. 63, imediat după primul război mondial.

Cu vinuri bune şi un grătar bine asortat, cu un taraf de lăutari (căruia mai tîrziu i se adaugă vestitul cîntăreţ de muzică populară şi de romanţe de prin anii 1925—1932, Zavaidoc, patronul face afaceri foarte bune. În primăvara anului 1931 Aurel Vişoiu amenajează un salonaş luminat obscur, cu deschidere spre grădină. Noul local se numeşte acum „Parcul Vişoiu", iar în locul tarafului de lăutari proprietarul angajează o formaţie de jazz zgomotoasă — Formaţia Joe Rainiger — avîndu-l la baterie pe Izu — unul dintre cei mai buni baterişti din vremea aceea, formaţie care are şi un cîntăreţ de muzică uşoară, pe Ionel Pascu, cu o voce plăcută şi repertoriu bogat.

În 1935 Vişoiu cumpără clădirea şi grădina cabaretului „Alcazar" şi are acum „Parcul Vişoiu" la Şosea. El funcţionează pînă în 1941 cînd, după moartea patronului, se închide pentru totdeauna.

● *Grădina LEUL ŞI CÎRNATUL* se afla pe actuala stradă 11 Iunie nr. 54. Localul a avut o existenţă îndelungată, începînd de pe la 1870 şi pînă după al doilea război mondial.

Din cronicile epocii: *Citim în Bacalbaşa: „Cînd a murit Jean Dumitrescu, Papadat şi Delavrancea s-au hotărît să meargă la ci-*

mitir (la Bellu). Era o zi fierbinte de iulie. După înmormîntare, amîndoi înfometați și însetați găsiră cu cale — la întoarcere — să se suie pe dric, care se întorcea gol în oraș. (În afara birjelor nu existau alte mijloace de transport în comun pe această arteră și cum birja costa ceva...). Unul în dreapta, unul în stînga, cu picioarele bălăbănind afară, s-au dat jos tocmai în fața birtului „La Leul și Cîrnatul" pe 11 Iunie. Aveau doi lei în pungă; și atunci pune-te pe mititei — doi la 10 bani —, pe șprițuri reci — un gologan șprițul — și tot așa pînă ce s-a înnoptat de-a binelea și au ieșit din grădină cîntînd, chiuind și cu un chef grozav. Din păcate, s-au întîlnit cu un repetitor care i-a spus la școală și a doua zi au fost dați afară pe o săptămînă".

● *Grădina PARIZIANA* se afla pe actuala stradă 11 Iunie la nr. 51, pe locul fostei grădini „Șapte Nuci", loc pe care printre clădirile nou construite s-au amenajat și două grădini de vară — Pariziana și Luzana. Prima dintre ele se întindea pe un spațiu mai larg, aveau boschete, pomi fructiferi și fel de fel de plante. La „Pariziana" se serveau bogate preparate de pescărie, specialități la grătar, dintre care nu lipseau patricienii și mititeii, precum și sute de pui la frigare, cu nelipsitul mujdei de usturoi.

Aci se organizau deseori banchete, mese festive, nunți etc. La intrarea în grădină se afla un mare bazin circular, cu fîntînă arteziană la mijloc, în care se țineau crapii vii, la vedere.

Prin anii 1930—1931 maître d'hôtel era un ins voinic, care atunci cînd primea clienții, conducîndu-i, le arăta bazinul spunîndu-le:

— Poftiți, ăsta e bazinul, asta e apa și ăștia, arătînd, zîmbind și făcînd cu ochiul spre chelner, sînt peștii...

Clădirea mai există și astăzi, dar afectată altor scopuri decît cele comerciale. În ce privește grădina nici ea n-a dispărut și continuă să stea de zeci de ani nefolosită...

● *Grădina LUZANA,* situată tot pe strada 11 Iunie, la nr. 41, era foarte spațioasă, înconjurată de pomi și

de multă verdeaţă. La început se numea Suzana dar mai tîrziu, cînd a fost trecută în concesiunea unui alt patron, acela refuzînd să ia în consideraţie pretenţiile celui ce i-o vîndu-se — de a-i plăti suma în plus pentru renumele firmei — i-a schimbat denumirea în „Luzana".

La parter grădina avea mici salonaşe intime, la etaj o sală mare pentru mese festive, banchete şi nunţi. Grădina propriu-zisă avea în mijloc un mare pătrat, înconjurat de pomi şi boschete. În acest spaţiu, ca şi pe aleile laterale intrau circa 100 de mese. În boschete erau mese mari de 10—12 persoane.

La „Luzana" venea protipendada Capitalei, boieri, oameni de afaceri, înalţi funcţionari etc. Localul era printre puţinele din Bucureşti care prin 1930 dispunea de o dotare „modernă", la zi : avea maşină electrică de spălat vase, maşină de curăţat cartofi, grătare acţionate electric.

În cadrul bucătăriei existau trei grătare mari, cu mangal, unul pentru peşte (crap pentru saramură, nisetru, morun, cegă ş.a.), altul pentru fripturi (mici, patricieni, antricot de vacă de „Povarna" în floare, muşchi de vacă, muşchi de porc împănat, frigărui), toate foarte solicitate. Cel de al treilea grătar era folosit exclusiv pentru pui... Patricienii erau un fel de specialitate a casei, din care, odată aduşi la masă şi înţepaţi cu furculiţa, ţîşnea un must gustos.

Aci, spre deosebire de alte grădini, vinul se servea în căzi speciale, numite balerci, în care intrau între patru şi opt sticle de vin, cu sifonul sau apa minerală respective. Se mînca, dar se şi bea bine şi mult la „Luzana"...

Denumirea de balercă devenise familiară clientelei care, la comanda făcută, solicita o balercă simplă cu patru sticle, sau una dublă cu opt sticle de vin. Vinurile erau numai din podgoriile româneşti, alese cu migală şi îmbătrînite cu multă grijă.

La grădina Luzana a cîntat multe veri la rînd (1930—1940) formaţia orchestrală condusă de Manole

Ciolac, fiul vestitului Cristache Ciolac. Iarna funcționau numai separeurile și în mod ocazional salonul de la etaj.

Clădirea restaurantului „Luzana" există și azi — o clădire cu o frumoasă fațadă, tip vilă, stilul vechilor case românești, asemănătoare casei „monument" a fostului „Bufet" de la șosea. În holul de la intrarea clădirii se mai vede încă monograma în mozaic a fostului patron Iorgu Steriu. Monograma, încadrată de un patrat, se înscrie în interiorul unei stele în opt colțuri care, la rîndul ei, este încadrată de un cerc. Culorile mozaicului sînt diferite.

Fosta grădină „Luzana" este acum mai mică. Mare parte din ea a fost ocupată de un bloc construit în urmă cu cîțiva ani, iar restul din vasta grădină, împreună cu clădirea, găzduiește sediul Casei de cultură a sectorului 5.

Din cronicile epocii. *Citim în „Amintirile" lui Isaiia Răcăciuni :*

„În anii cînd publicam cronica teatrală la o revistă de pe Calea Griviței, a avut loc o sărbătorire a lui Mihail Dragomirescu, într-o seară de vară, la „Suzana", o grădină restaurant de pe strada 11 Iunie. Au participat, înșirați la o masă lungă, circa o sută de condeieri. Masa a fost excelentă, stropită din belșug cu vinațuri aromitoare, așa că poeții au devenit inspirați și epigramele au început să țîșnească asemeni unor focuri de rachete în noapte... Pe una, adresată lui Liviu Rebreanu care publicase de curînd „Adam și Eva" — romanul celor șapte vieți — o țin minte. Suna cam așa :

„Citesc de șapte dimineți
Romanul celor șapte vieți
Și-mi zic apoi cu gîndul copt
O, Doamne, bine că nu-s opt !"

Rebreanu, cu obrazul lui senin și strălucitor, a rîs cu poftă..."

O altă întîlnire la „Luzana" e amintită de Vintilă Rusu Șirianu :

«Era prin anul 1925. Goga era preşedintele Societăţii Scriitorilor Români. Avusese loc o şedinţă. Pe înserat am plecat însoţiţi de Rebreanu...

— Rebreanu, spune Goga, hai la o grădină... Vorbim acolo, (continuau o discuţie începută la sediul Societăţii).

— Fără grătar?

— Ba cu.

Ne-am dus la Luzana. Pui la frigare, brînză, cireşe... şi un vin bălan de Valea Mieilor. Amîndoi erau foarte sobri în consumaţii culinare...».

● *Grădina PARCUL VERSAILLES* era situată tot pe strada 11 Iunie, la capătul dinspre actualul Parc al Libertăţii şi se înfiinţase în 1906 în interiorul unei mari grădini horticole. Localul a existat pînă după primul război, apoi a fost demolat şi în locul lui s-au ridicat mai multe imobile.

● *PARCUL FILARET* (Parcul Libertăţii de azi) a fost amenajat cu ocazia sărbătorilor din 1906 „celebrînd împlinirea a patruzeci de ani de domnie a lui Carol I". Printre altele s-a construit şi un local denumit „Restaurantul cel mare". Nu se cunoaşte numele patronului său, dar se pare că era foarte apreciat şi mult frecventat între alţii şi de Goga, Caragiale, Şt. O. Iosif, C. I. Notarra, Iancu Brezeanu. În august 1907 a avut loc la Bucureşti Congresul internaţional al petrolului. Participanţilor la el li s-au oferit mai multe banchete pregătite de „Restaurantul cel mare". Dintr-un menu de la unul din aceste banchete aflăm că s-au servit, între altele: „gazoline de prune", „ţiţeiu rouge de Dealul Mare" şi alte produse transcrise în limbajul „petrolier".

● *MONTE CARLO* amenajat pe insula din Cişmigiu încă din secolul trecut, se bucura de o clădire adecvată începînd din 1886, deşi un local este amintit în bătrînul parc încă de prin 1853—1854, dar nu se ştie cu precizie dacă e vorba de „Monte Carlo" sau altul. În 1926 Nicolae Partenie — concesionarul de atunci al restaurantului — construieşte o nouă clădire (cea veche ar-

sese la sfîrşitul războiului). Noua construcţie va dura pînă la cutremurul din 1940 care o va distruge complet.

Grădina restaurantului avea, înainte de 1940, circa 400 de mese şi aici cîntau atît o formaţie orchestrală (condusă de renumitul violonist Petrică Motoi) cît şi fanfara regimentului 6 Roşiori.

În anii noştri s-a ridicat o clădire nouă în care funcţionează o braserie şi un bar. Vara, pe toată insula se aşază mese cu umbrele multicolore. Noul „Monte Carlo" are un aer mai intim, mai plăcut şi mai liniştit.

● *Grădina MITICĂ GEORGESCU.* Pe locul în care s-a ridicat clădirea ce găzduieşte astăzi Biblioteca Centrală de Stat se afla, înaintea primului război mondial, un imens loc viran. Pe el un negustor entuziast a deschis un local pe care l-a intitulat „Grădina şi Teatrul de Vară Mitică Georgescu". Despre local ştim că era foarte spaţios şi căutat de bucureşteni.

Din cronicile epocii. *Citim în „Amintirile" lui Niculescu Basu (care a debutat aci cîntînd în „Voievodul Ţiganilor"):*

«Intrarea în grădină era liberă; numai sîmbăta şi duminica, chelnerul îţi punea la socoteală „un leu trupa". De prisos să mai spun că sutele de mese erau ocupate în fiecare seară, iar butoaiele de bere, golite, se rostogoleau unul după altul formînd un munte în dosul scenei.

Se consuma atît de multă bere încît, la actul al doilea al operetei, toată grădina era „beată", aşa că din pricina acestei bune dispoziţii a spectatorilor, succesul trupei era asigurat».

Odată cu construirea măreţului edificiu al Camerei de Comerţ — azi Biblioteca Centrală de Stat — a dispărut şi această grădină.

● *Terasa şi bazinul cu valuri LIDO* (din Bulevardul Magheru nr. 5) s-au construit în 1930 pe terenul unuia dintre cei mai bogaţi fruntaşi ai partidului liberal, dr. Angelescu, care s-a asociat cu doi arhitecţi. Aceştia din urmă se obligă să suporte cheltuiala construcţiei (urmînd să exploateze localul timp de 20 de ani numai ei) iar doctorul Angelescu să pună la dispoziţie terenul.

Terasa şi bazinul sînt o noutate pentru bucureşteni. Terasa — construită în trepte — are două rînduri de coloane în dreapta şi în stînga bazinului, chioşcuri deschise înconjurate de verdeaţă —, totul dînd o plăcută senzaţie de intimitate.

Restaurantul, funcţionînd numai vara, servea preparate din bucătăria românească şi franţuzească, de înalt rafinament. În jurul bazinului se putea face plajă. Seara cînta aci una din cele mai vestite formaţii orchestrale ale vremii — „Jazzul Albahary". Terasa şi restaurantul s-au închis în 1940—1941. După război, pînă în 1957, în clădire au funcţionat unele unităţi de alimentaţie publică (la parter) şi, succesiv, cîteva instituţii (la etaje). Din 1957 în edificiul acesta, complet renovat, se deschide hotelul „Lido" — hotel de lux cu o capacitate de 238 locuri în 121 de camere. Pe lîngă dotările necesare categoriei din care face parte, hotelul dispune de un salon-restaurant, bar de zi, precum şi de o terasă mult mai spaţioasă decît în trecut. La vechea terasă s-a mai adăugat una suprapusă şi acoperită. Bazinul cu valuri este din nou asaltat de publicul bucureştean, precum şi de numeroşi străini care locuiesc în hotel. La colţul dinspre strada Franklin funcţionează un restaurant cu autoservire.

Restaurantul hotelului „Lido" îşi desfăşoară activitatea atît vara cît şi iarna.

● *MON JARDIN*, grădină deschisă în 1937, se afla pe Calea Dorobanţilor la nr. 11, pe locul actualului Hotel Dorobanţi şi avea o capacitate de circa 500 de locuri — 120 într-o pergolă acoperită şi restul într-una descoperită, cu multe coloane îmbrăcate de trandafiri.

După război localul a fost închis şi folosit în alte scopuri. Şi-a redeschis porţile în 1955 sub numele de „Parcul Trandafirilor".

De-a lungul activităţii sale „Mon Jardin" („Parcul Trandafirilor") a avut pe estrada sa formaţii orchestrale

din cele mai renumite, precum și o serie de cîntăreți dintre cei mai apreciați ca: Alfred Pagoni, Gică Petrescu, formația orchestrală Gaston Ursu, Sile Vișan și alții.

Restaurantul „Parcul Trandafirilor" și-a desfășurat activitatea pînă în primăvara anului 1972 cînd Ministerul Turismului l-a demolat, împreună cu un alt local mai modest, „Poarta Albă", care funcționa în același perimetru (pe Calea Dorobanților, colț cu strada Mihail Eminescu). În locul acestor două unități se construiește impunătorul hotel „Dorobanți", dat în folosință în cinstea zilei de 23 August 1974.

„Dorobanți" este un hotel de lux cu o capacitate de 520 de locuri în 304 camere. Hotelul, dotat cu tot confortul corespunzător categoriei din care face parte, are restaurant, saloane pentru banchete, restaurant cu autoservire, grădină de vară, bar de zi, birou de informații turistice, birou de servicii și comisioane, parking și un mare magazin Shop.

● *Terasa-restaurant PESCĂRUȘ,* situată în Parcul Herăstrău, a fost dată în folosință în 1939. Ca stil, localul este asemănător cu cabanele rustice din lemn de brad, tip cabană de apă, inspirînd intimitate și confort. Restaurantul, cu parter și etaj, este alcătuit dintr-o sală închisă cu geamlîc și avînd de jur-împrejur loji pentru mese de 6—8 persoane; de aici o scară duce la balcon (unde se găsesc un salon cu mesele dispuse lateral și două saloane mai mici).

Terasa sau grădina propriu-zisă are o capacitate de circa 400 de locuri, la care se mai adaugă încă o terasă (acoperită) în continuarea salonului de restaurant — cu aproape 200 de locuri.

Din primăvara anului 1940 restaurantul „Pescăruș" este concesionat lui Dumitru Andronic, fostul conducător al restaurantelor românești de la Expoziția Internațională de la Paris, din 1937, precum și de la Expoziția Internațională de la New York din 1939.

El angajează o brigadă de lucrători chelneri cu o bună pregătire — cu o parte dintre ei lucrase la Paris

Listă de masă de la restaurantul Pescăruş din 12 iulie 1941 (copertă şi o parte din interior).



M E N U

SÂMBĂTĂ 12 IULIE 1941

	Lei		
Icre negre noi	560	Schwarzer Kaviar	
„ tescuite noi	450	Press-Kaviar	
		Vorspeisen-Andronic	160

	Lei
½ Pui cu roşii	120
Chifteluţe de pasăre cu ciuperci	95
Porumb fiert	25

[illegible]	Lei	[illegible]	Lei	[illegible]
Cantalup orig.	140	Cantaloup orig.	160	Cantaloup
Icre nepreparate 150 prep.	95	Verschiedene Fischrogen	95	Caviar de carpe
Sardele, Filets d'anchois	40	Sardinen-Anchois	60	Sardines, Filets d'anchois
Salată de Ţări noi	95	Salate von Tari	95	Tzari en salade
Ouă à la russe	60	[illegible]	60	Oeufs à la russe
Ouă cu şuncă în aspic	100	Eier mit Schinken in aspic	100	Oeufs au jambon en gelée
Sal. pasăre 95 rusă	60	[illegible]	60	Salade de volaille 95 russe
Şuncă de Praga—sal. de Sibiu	150	[illegible]	150	Jambon à la Prague — Salami
Limbă afumată	150	Geräucherte Rindszunge	150	Langue fumée
Friptură rece garni	150	Kalter Braten garniert	150	Rôti froid garni
Piept de pasăre în aspic	150	Hühnerbrust in Aspic	150	Poitrine de volaille en gelée
Asortiment „Andronic"	160	Kalte Platte „Andronic"	160	Assiette „Andronic"
Ciuperci grăt. — umpl.	150	[illegible]	150	Champignons gril-farcis
Roşii noi umplute şi ardei	95	[illegible]	95	Tomates nouv. farcies
Dovlecei noi à la grec	75	Courgette griechische Art	75	Courgettes à la grecque
Vinete noi împănate	90	Gebackene Auberginen	90	Aubergines nouv. à la Suit.
Vinete tocate garni	90	Auberginen rumänischer Art	90	Aubergines hachées garnies
Cantalup orig.	160	Cantaloup orig.	160	Cantaloup
PESCĂRIE		FISCHGERICHTE		POISSONS
Filet de Kerci Volga Orig.	140	Filet von Kerci Volga orig.	140	Filet de Kertch du Volga
Burtă de crap saramură	140	Karpfen rumänisch	140	Carpe à la moldave
Crap plachie, pescăresc	150	Karpfen [illegible]	150	Carpe plachie, pêcheur
Pană de somn cu mălig.	160	Waller mit Mamaliga	150	Somn Nicrisa-polenta
[illegible]	170	Moruna russisch mit Remoul.	170	Morue à la russe sauce remoul.
Nisetru Norvegiană	190	Stör norwegisch	190	Esturgeon à la norvégienne
Nisetru marinată	170	Stör mariniert	170	Esturgeon mariné
Cegă în aspic cu maioneză	195	Sterlet in Aspic mit Remoul.	195	Sterlet en gelée-mayon.
Paprica de nisetru oriental	190	[illegible]	190	[illegible]
Salată de peşte maioneză	140	Fisch-Salat	140	Salade de poisson-mayon.
Calcan rasol sos holandez	170	Gekochte Steinbutte	170	Turbot poché
Scrumbii de Dunăre orient.	120	Donau Hering orientalisch	120	Hareng du Danube orient
Pălămidă marinată	75	Palamida mariniert	75	Palamida marinée

[illegible]	Lei
File de şalău rasol cu unt	160
Pălămidă prăjită garni	85
Calcan rasol cu cartofi noi	170
Cegă meunière	195
Crap prăjit	130
Mămăligă cu brânză şi unt	70
Spaghetti à l'italienne	75
Risotto italian	120
Croquette de pasăre garni	140
Pui pane garni	120
Schniţel de legume garni	95
Creier pane garni	—
Escalop garni	150
Schnitzel garni	150
Tournedos cu ciuperci	180
[illegible]	
Carrote sote în unt	50
Cartofi noi cu smântână	50
Conopidă unt, pesmet	60
Dovlecei-vinete prăjite	60
Fasole nouă tocată în unt	60
Mazăre nouă sau fasole în unt	60
Spanac în unt	50
Sparanghel în unt	70
Legume asortate	60
[illegible]	
Nisetru la grătar	190
Cegă de Cerna-Vodă	195
Morun la grătar	[illegible]
Friptură de nisetru	170
Scrumbii de Dunăre	120
Muşchi de vacă sau porc la frigare [illegible]	[illegible]
Muşchi de vacă sau [illegible]	[illegible]

și New York, cunoscători cel puțin ai unei limbi străine. El însuși este poliglot : vorbește franceza, engleza, germana, italiana și rusa.

Ca șef bucătar angajează pe tînărul, pe atunci, Ion Manolescu (Manea Ion), în prezent „Maestru în arta culinară", care și el participase la cele două Expoziți universale.

Dumitru Andronic avea un bun renume în rîndul clienților și de aceea aproape toți cei care veneau la „Pescăruș" solicitau să fie serviți de el. Dar cum acest lucru nu era posibil întotdeauna, patronul își instruia personalul după o metodă proprie. Cel venit să-l cheme se întorcea la consumator cu brațele încărcate cu diverse preparate și băuturi spunînd : „M-a trimis domnul Andronic să vă aduc cutare și cutare preparate". Flatați că patronul personal le-a compus meniul, cei mai mulți se bucurau acceptînd „oferta" și începeau să se ospăteze.

Aproape de terminarea mesei, Andronic își făcea timp să treacă să dea bună seara și să întrebe dacă masa s-a servit conform dispozițiilor sale, dacă toată „lumea" este mulțumită și să dea dispoziție să se aducă cîteva șaluri (special comandate) pentru sexul frumos, deoarece „seara era cam răcoroasă". Și ca încheiere, exclama :

— Dar budincuța unde este, drăguță ?

Și budincuța, la care se renunțase doar cu cîteva minute mai înainte, era adusă și savurată cu voluptate de către mofturoșii clienți.

Gestul lui Andronic cu șalurile îi cucerise... Puteau să-l mai refuze ? Mai ales după rafinatul meniu pe care li-l întocmise ? (despre care, de fapt, Andronic habar nu avea).

Am zăbovit puțin mai mult asupra acestei figuri de lucrător în domeniul alimentației publice, spre a-i aduce, în acest fel, un modest și meritat omagiu pentru modul exemplar de comportament față de consumatori. Dar el mai avea și o altă calitate : aceea de a ști să aprovizioneze în permanență restaurantul cu tot felul de produse de calitate (alimente, băuturi, etc.).

Listele de masă, cu o frumoasă copertă, erau tipărite zilnic la tipografie, iar la ora 11 ajungeau la local. Ele erau scrise în limbile română, franceză și germană. Pentru vinuri și alte băuturi era o altă listă — Cartea de Vinuri. Trebuie spus că lista de bucate era foarte bogată în conținut, avînd un bogat bufet rece și cald, un mare sortiment de preparate de pește, un bogat sortiment de mîncăruri calde și minuturi, precum și de preparate „la grătar". Și ceva în plus : unii clienți solicitau diferite preparate, care nu erau trecute pe listă în ziua respectivă, ca de exemplu un șalău bonne-famme, un saute de ficăței de pasăre, clătite flambate, souflé surprise și multe altele. Cererile erau întotdeauna satisfăcute cu promptitudine...

În local cînta pe atunci formația orchestrală condusă de Jean Marcu.

„Pescăruș" și-a închis porțile în 1942 pînă în 1954 cînd este redeschis sub patronajul Intreprinderii de Alimentație Publică Athénée Palace.

În ultimii ani aici a fost introdusă încălzirea centrală și saloanele sînt deschise și iarna.

Alte grădini de vară. În afara principalelor grădini de vară (asupra cărora ne-am oprit potrivit unor criterii cronologice, de importanță ori dimensiuni ale localurilor Capitalei noastre) au mai existat, și mai există încă, multe altele. Vom mai consemna și noi în continuare cîteva.

Pe actualul Bulevard Gheorghe Gheorghiu-Dej la nr. 22, pe locul unde s-a ridicat blocul ce adăpostește la parter restaurantul „Cișmigiu" se afla o mică și cochetă grădină de vară (cu orchestră seara) care avea firma „La Principesa Ileana". În lucrarea „Bucureștii, ghid oficial" din 1934 găsim următoarea reclamă :

„Grădină de vară
La Principesa Ileana
Sub conducerea Ion Balău. St. Stănescu
București
Bdul. Elisabeta nr. 22"

Pe Bulevardul Republicii la nr. 92 în dreptul micului părculeț cu o mare fîntînă arteziană (așezată în locul statuii fostului primar conservator Pache) se afla o grădină de vară nu prea mare, cu cîteva salonașe de iarnă. Era grădina „Gogu Roșianu". Deși nu făcea parte din categoria marilor grădini sau restaurante de lux din Capitală, totuși la „Gogu Roșianu" se găseau preparate culinare și vinuri care puteau rivaliza cu cele aflate la unele pretențioase localuri din Capitală. Vara, grădina avea orchestră.

În același „București, ghid oficial" amintit mai înainte, găsim următoarea reclamă :

„Restaurantul
și Grădina
Paradis
Proprietar
Gogu Roșianu
B-dul. Carol 88 (Statuia Pache)".
„Pivnițele noastre vînd vinuri acasă
totdeauna cu prețul viei".

Într-o altă reclamă se anunță că „alimentele se păstrează în două frigidere electrice". După 1948 localul a fost numit „Restaurantul Izvorul Rece", nume sub care își desfășoară activitatea și în prezent.

Nu departe de grădina lui Gogu Roșianu, tot pe B-dul. Republicii, colț cu strada Mătăsari, a existat — dar cu o activitate mai scurtă — grădina „Brazii Sinaia".

Pe același bulevard — colț cu strada Traian —, în apropiere de Foișorul de Foc, se afla o altă grădină de vară, nu prea mare, cu firma „La Spic de Grîu".

Tot în această parte a orașului, pe Șoseaua Mihai Bravu, în apropiere de Bariera Vergului, se găsea grădina „La Gogu Scăricică", unde a cîntat într-o vară și Maria Tănase.

Pe Calea Călărași erau de asemenea cîteva grădini : „Parcul Orzari", „Moara Roșie" (în apropierea Halei Traian) și altele, multe dintre ele dispărute azi.

Pe strada Ilfov, în spatele C.E.C.-ului (acolo unde în prezent se află o parte din birourile Ministerului Sănătăţii), funcţiona prin anii 1931—1938 grădina „Ghiţă Iordăchescu" (grădină nu prea mare şi cu un mic salon de iarnă). Localul — cu bucătărie românească, servea foarte multă pescărie rece şi caldă, avea un grătar bine asortat şi era foarte căutat şi datorită faptului că ani la rînd aci a cîntat formaţia orchestrală condusă de violonistul Costică Iordăchescu, acompaniată de naistul Fănică Luca, ambii foarte apreciaţi în acea vreme de publicul bucureştean.

În parcul Grădinii Botanice a fost deschisă şi a funcţionat mai mulţi ani la rînd „Terasa Grădina Botanică", iar pe Calea Griviţei, la nr. 86, „Grădina Răcaru". Existenţă îndelungată a avut şi grădina „La Dobrică" (str. Aurel Vlaicu nr. 33), cunoscută încă de prin 1924 şi la care veneau tot felul de oameni, inclusiv scriitori, artişti, oameni de teatru. Iată o întîmplare povestită de V. Russu Şirianu: „Ca urmare a unei provocări la un duel ciudat, petrecută cu puţin timp mai înainte, întîmplare care avusese loc la bodega „Dragomir Niculescu", cîţiva băutori „de cursă lungă" s-au adunat într-o seară în vestita grădină a lui Dobrică... Era prin anul 1924.

Este terenul ales pentru duelul cu paharul între răsfăţaţii actori Iancu Brezeanu şi Gh. Storin. „Martorii" lui Brezeanu — Nicu Băltăţeanu şi Vintilă Russu Şirianu, ai lui Storin — Cezar Petrescu şi Păstorel Teodoreanu.

Toate mesele sînt ocupate, toate glasurile vorbesc, toate paharele ciocnesc, toate veseliile salută.

Taraful palpită de viori, zumzăie din ţambal. Guristul oftează cîntec ţigănesc.

Ospătarii strigă ascuţit în pieptul bucătăriei :

— Doi'şpe mici ! Trei fripturi ! Două plachii !

Ne simţim bine.

Şi mai ales ne furnică pe undeva un mic fior de aşteptare... Ca la un meci de box...

După a treia baterie „trasă" de cei doi combatanţi dincolo de miezul nopţii, grădina lui „Dobrică" a rămas mai mult a noastră.

Doar cîteva mese se mai îngînă.

Vocile noastre cresc odată cu tăcerea nopţii. Lăutarii îi zic mai domol. Guristul micşorează şi el gura.

Mirosul de cîrnaţi şi grătar încins au pierit.

Vine, odată cu o boare răcoroasă de peste garduri, o dulce adiere de tei în floare.

Conu Iancu adulmecă mireasma şi oftează cu satisfacţie :

— Fain, amicilor ! Ne mutarăm subit la ţară.

În fine, deschide gura şi Storin :

— Nene Iancule, fain, fain, dar bagă de seamă, trece timpul.

La ora cinci fix, gongul ! Dacă rămîi în urmă ai pierdut.

Conu Iancu, dispus, îl ia în rîs :

— Aşa ?... Mulţumesc. Copile !...

Păstorel umple paharele şi comandă :

— Tunari, foc ! (în primul război mondial Păstorel fusese ofiţer la artilerie).

La ceasul cinci fix se bate gongul cu două furculiţe într-o farfurie.

Cezar Petrescu se ridică :

— Domnilor concurenţi, lupta s-a terminat. Vă rog să binevoiţi a trece la probe. Prima este de a merge pînă în stradă fără legănări. Poftiţi ! (Grădina lui Dobrică era foarte lungă). Storin se scoală calm şi porneşte spre poartă.

E stupefiant.

Parcă acum ar sosi de acasă.

Brezeanu se ridică greu. Nu-şi găseşte echilibrul. Se reazemă de masă şi zice cam bolborosit :

— Hai, curaj, Brezene !

Dar „Brezeanu" nu răspunde. Stă ca cel ce pune prima oară patinele şi nu îndrăzneşte să se lase pe gheaţă.

Storin, văzînd că nu e nimeni în jurul lui, se întoarce cu acelaşi pas mare, egal.

Parcă e un viligeaturist care bea apă de Călimănești. Cînd ajunge în fața noastră, Brezeanu întinde brațele spre el.

Îl pupă cu sentiment.

Se leagănă și zice cu limba grea :

— Acu pricep bine ce-au vrut să spună romanii ăia cu zicala *In vino veritas*... Păi sigur, așa-i. I-adevărat : pămîntul se învîrte !"

Grădina a existat pînă în anul 1946—1947.

Două porți mari de metal ascund trecătorului de azi vechea grădină ; curtea lungă, unde aveau loc atîtea întîlniri întru cinstirea lui Bacchus este acum năpădită de buruieni. Clădirea de la stradă, aflată și ea în paragină, nu mai amintește prin nimic de serile de la „Dobrică".

O altă grădină, cam de aceeași categorie, a fost cea numită „La Coana Victorița" (din strada Clucerului nr. 56—58). Grădina, care avea și un mic salonaș de iarnă, era exploatată de către Alexandru Canciovici (unul dintre frații Canciovici care exploatau restaurantul Continental), împreună cu soția sa Victorița. Cum Alexandru era de meserie bucătar și stătea mai mult prin bucătărie, coana Victorița, care dealtfel nu era deloc lipsită de vino-ncoa, se învîrtea mai mult printre clienți, de unde și numele localului.

Avea bărbatul coanei Victorița sistemul său de păstrare și frăgezire a cărnii, iar fripturile erau făcute după o tehnică personală, încît odată aduse la masă se topeau în gură și cereau neapărat a fi „stropite" cu vinul cel mai potrivit. În ce privește fripturile, Alexandru le frăgezea astfel : așeza pe un grătar mare de lemn blocuri de gheață, unul lîngă altul, peste care așternea un șervet gros de pînză de in. Peste acestea punea într-o anumită ordine cărnurile, apoi alt șervet, din nou un rînd de blocuri de gheață și așa mai departe.

După ce le păstra astfel un timp, le servea clienților care pretindeau apoi și o „udătură" adecvată.

Vis-à-vis de grădina „Coanei Victorița", pe colț, se afla prin 1936—37 — în perioada cînd Italia fascistă atacase mișelește și subjugase poporul abisinian — o

cîrciumă, cu o mică grădiniță în față, cu firma „La Abisinianul".

Pe strada Dr. Felix a existat grădina „La Bratu", iar pe actualul bulevard 1 Mai (colț cu Bulevardul Banu Manta), grădina „Meteleanu", și încă una acolo unde în prezent se află restaurantul „Poiana". Pe locul fostului restaurant „Ovidiu" (demolat în 1979) era o veche grădină care a purtat mai multe nume, printre care și „Pajura Neagră", „Kiseleff" etc.

O grădină mare, din cele de lux, care însă nu făcea niciodată afaceri prea bune, a fost „Florida", situată pe strada Occidentului. Aci a cîntat în vara anului 1933, unul din apreciații cîntăreți ai vremii, Alfred Pagony.

Pe Calea Dorobanți (colț cu actualul Bulevard Ilie Pintilie), lîngă cinematograful Volga (pe locul unde se află un impunător bloc de locuințe cu magazine la parter) a existat pînă prin anii 1939 una din grădinile de lux ale Capitalei, cunoscută sub numele de „Roata Lumii". Aci se pare că a debutat și a cîntat, multe veri la rînd, cunoscutul și apreciatul cîntăreț de muzică ușoară al epocii, Vasile Cristian.

Tot pe Calea Dorobanți, la nr. 154, a funcționat, încă înainte de 1930, „Parcul Drăguș". Mai tîrziu, suferind unele mici amenajări, grădina a fost numită „Parcul Aro", apoi „Parcul Dorobanți", pînă în primăvara anului 1974 cînd a dispărut pentru a face loc noilor blocuri de locuințe.

Pe Calea Rahovei (în apropiere de Antrepozite) se afla grădina „La Motanul Negru", unde a cîntat un timp și reputata cîntăreață de romanțe Ioana Radu.

Pe Calea Moșilor, între str. M. Eminescu și str. Ardeleni, pe partea stîngă a existat, între anii 1932—1940, „Parcul Nababu", sau „Barul Nababu", care avea și un salon de iarnă cu un frumos balcon...

În Piața Buzești au funcționat cîteva grădini de vară, renumite la vremea lor, precum „Coșna" (pe locul unde se află în prezent o cantină studențească). Prin anul 1932 patronul acestei grădini cumpără un

teren vis-à-vis, unde construieşte un local cu bodegă, salon de restaurant, salon de banchete (la etaj) şi grădină, căreia îi pune numele „Restaurantul Coşna-Cireşoaia", nume dat în amintirea unor locuri istorice din timpul primului război mondial unde au avut loc lupte crîncene la care participase şi patronul Georgescu. Vechiul local este luat mai apoi în antrepriză de alţi patroni, care îi dau numele de „Dory Parc" şi mai tîrziu „Neptun".

La „Neptun" a debutat renumita cîntăreaţă de muzică populară românească, de mai tîrziu, Maria Tănase.

Lîngă restaurantul Neptun se mai găsea o grădină (cu bodegă şi cu un mic salonaş de iarnă) cunoscută sub numele de „Bebec". Aici, fie vară, fie iarnă, seara tîrziu, după terminarea spectacolelor de teatru şi a programelor muzicale din restaurante, era locul de întîlnire al unor actori, cîntăreţi şi muzicanţi. La „Bebec" ei găseau diferite preparate ale casei, potrivite pentru orele mici ale nopţii : ciorbă de burtă, tuslama regală, caltaboşi calzi cu hrean, diferite specialităţi la grătar.

La Podul Băneasa întîlnim grădina „Brotăcei", iar pe Calea Griviţei — în aceiaşi ani de dinainte de război — foarte multe grădini cu denumiri cu „lei" — „La cinci lei", „La trei lei", „La doi lei" etc. — toate vestite prin specialităţile lor la grătar şi în special pentru bogatul sortiment de organe de miel, viţel, porc, vacă etc.

Urmele unora dintre aceste grădini se mai văd şi azi. Altele există, însă folosite în alte scopuri. Cu mici eforturi financiare şi cu puţină bunăvoinţă din partea organelor de resort o parte din ele ar putea fi redate circuitului de alimentaţie publică fie prin amenajări moderne, fie prin — de ce nu ? — crearea unor saloane sau săli care să amintească prin tot (decoraţie, servicii etc.) de apusele vremuri de glorie.

Mustării

UNA DIN VECHILE TRADIȚII ale Bucureștilor, era, în fiecare toamnă, deschiderea mustăriilor. Aceasta se întîmpla la „Cîrstovul viilor" adică la culesul lor care începea la 15 septembrie. Atunci în mai toate părțile bătrînului tîrg de pe malurile Dîmboviței, și chiar în afara lui, se instalau linuri și teascuri pentru făcut mustul pe loc, în aer liber și în fața nerăbdătorilor care voiau să știe cum este „recolta nouă". Alături de aceste mici „fabrici" improvizate se aflau, tot în aer liber, grătare pentru pastramă, mititei, fripturi și multe altele. La mesele așezate prin curți, ori direct pe uliți, se strîngeau oamenii ciopor iar lăutarii cîntînd melodii de viață și dragoste nu mai conteneau pînă noaptea tîrziu și uneori pînă a doua zi dimineața. La răspîntii și prin locurile mai „bătute" se „înfiripau" repede mustării cu butoaie și căni de lut, cu mici bucătării pentru mămăliguță și gustări.

După cum ne-o spun documentele și după cum își mai amintesc și bătrînii din poveștile bunicilor lor — Bucureștii erau împînziți și înconjurați de vii. Cele din

margine, dealtfel, mai erau încă în putere pe vremea lui Cuza. Ele erau răspîndite în toate cele patru zări ale oraşului : La Ciurel (pe Dîmboviţa), pe Dealul Filaretului, prin părţile pe unde se află azi Şoseaua Viilor, pe la Plumbuita şi Fundeni (proprietatea lui Gherase vinarul, al cărui nume îl mai poartă şi azi Şoseaua care pleacă din Colentina), prin părţile Pieţii Buzeştilor şi de aici pînă către actualul Institut Agronomic.

Alte vii, mai mici, ocupau chiar spaţii dinlăuntrul oraşului şi simpla lor menţionare îi trezeşte cititorului nostru nostalgia unei vieţi patriarhale trecute, dar care totuşi s-a scurs decenii şi veacuri la rînd în Bucureşti.

Întinse pe numai cîteva pogoane, viile dinlăuntrul urbei îşi aveau importanţa lor şi se cuvine să le consemnăm şi noi : una pornea de la Schitu Măgureanu şi ocupa dealul către „Cuibul cu Barză" (cam pînă la strada Ştirbei Vodă), una era în Cotroceni, alta se întindea de la grădina Waldmann din Dudeşti, pe la spatele bisericii Troiţa pînă-n Izvorul Nou, dinspre satul Cioplea ; alta dincolo de Obor, depăşind casele şi grădina lui Eliad, pînă sub zidurile conacului lui Gherase din Fundeni ; ultima se afla în spatele bisericii Dichiului şi se întindea pînă spre Tunari, pe lîngă mahalaua Madritului.

După ce se culegeau, strugurii se puneau în vase mari şi se tescuiau cu picioarele. În urma boabelor strivite începea să curgă mustul care după cîteva zile începea să se înăsprească.

Petrecerile de la mustării erau de fapt celebrarea bucuriei rodului şi a bucuriei de a trăi, cum frumos zice şi cîntecul venind dintr-o vreme mult îndepărtată în care bîntuiau molimele :

„De-aş mai trăi pîn-la toamnă
Leliţă Ioană,

Să mă plimb din cramă-n cramă
Leliță Ioană
Să beau vin, să mînc pastramă
Leliță Ioană".

Dar se mai știe că și acest fel de comerț căruia astăzi i-am spune „stradal" nu era întotdeauna igienic și primăria era uneori nevoită să ia cele mai severe măsuri. De pildă, pe la 1910 doctorul Botescu, ajutor de primar al Capitalei, se hotărăște să facă un control riguros asupra birturilor, cîrciumilor, mustăriilor și a celorlalte localuri de alimentație publică.

De cu seara, însoțit de agenți comunali, și la nevoie de sergenți de poliție, pornea în inspecție. Alerga din restaurant în restaurant, din cîrciumă în cîrciumă, din bodegă în bodegă, inspecta, controla și, după caz, avertiza, amenda, închidea temporar și de multe ori confisca uneltele de bucătărie găsite murdare. În special confisca grătarele cîrciumarilor care, după obiceiul vremurilor, ocupau trotuarul cu mesele pline de cărnuri ce îmbălsămau văzduhul cu mirosul cîrnaților și fleicilor. Dr. Botescu ajunsese spaima cîrciumarilor și a birtașilor, care se jurau că n-au să-l mai voteze niciodată... În curînd, însă, galantarele cu cărnuri, brînzeturi, fructe etc. începură să fie acoperite cu tifon.

Obiceiul mustăriilor s-a păstrat pînă la noi și începînd din 1957 (cînd în București s-au deschis 32 de mustării; anul următor numărul lor a urcat la 66) el este încurajat în rețeaua comercială de stat prin amenajarea temporară ca mustării a unor grădini de vară care oferă posibilitatea creării unor „decoruri" adecvate : cu stuf, bostani, struguri, butoaie, căni de lut etc. Este adevărat că, raportate la numărul locuitorilor Capitalei, mustăriile de azi sînt mai puține decît altădată, dar mult mai igienice decît pe timpul doctorului Botescu.

Au mese curate, umbrare, personal bine instruit şi frumos îmbrăcat, etc. Au ele, uneori, alte lipsuri : cînd este must nu este pastramă, sau, cîteodată, lipsesc şi mustul şi pastrama dar se vînd în schimb multă bere, vinuri, şi alte băuturi... Dar despre lipsuri să-i lăsăm să vorbească pe cei în drept să le vadă mai bine...

Birturi

CUVÎNTUL „BIRT" — afirmă istoricul Constantin C. Giurescu — vine de la termenul german „Wirt" care se traduce în limba română prin „gospodar, hangiu, gazdă". Nu dorim să punem la îndoială dacă este așa sau nu, însă faptul că existența acestui tip de local este semnalată încă în Bucureștii secolului al XVI-lea ne îndreptățește să credem că afirmația conține mult adevăr. În vechile hanuri bucureștene, călătorii nu numai dormeau ci erau și ospătați, li se ofereau mîncăruri și băuturi autohtone. Ulterior, mai aproape de noi, localurile au început să se despartă de hanuri — au apărut și au funcționat independente unele față de altele — hoteluri, restaurante, birturi, cîrciumi.

În 1842 „Almanahul Prințipatului Țării Românești" recomandă străinilor care sosesc în oraș patru „birturi" sau „restaurante" și anume: „Birtul Teatrului", al „Cazinoului", al „Leului de Aur" și al „României"...

Trebuie să spunem că în timpul domniei regulamentare apar în București o serie întreagă de birturi ceea ce-l determină pe francezul Thibault,

avocat în trecere pe la noi, să spună că aici a găsit restaurante franţuzeşti, nemţeşti şi româneşti. Cele din ultima categorie erau şi cele mai frecventate fiindcă practicau şi preţuri larg accesibile şi ofereau mîncărurile tradiţionale, începînd cu ciorbele, continuînd cu mîncărurile scăzute — multe cu nume turceşti (musaca, tuslama, pilaf) şi isprăvind cu fripturile la tavă. Restaurantele nemţeşti, unde se găsea bere, ajunseseră destul de numeroase şi călătorul german W. Derblich, care a zăbovit pe la noi în preajma Unirii, citează numele a nu mai puţin de 13 : „La Cerb", „La Clopoţel", „La Trandafir", „La Elveţia", „La Judecător", „La Ferdinand", „La Telefon" (tocmai fusese instalată prima linie telefonică), „Calea Ferată" (care nu exista încă), „La Coroana" etc.

Spre deosebire de alte unităţi comerciale, cîrciumile, birturile şi cafenelele iau fiinţă şi se dezvoltă mai întîi în jurul Curţii Vechi, pentru ca mai apoi să apară altele şi pe căile de circulaţie mai importante ale Bucureştilor.

Să consemnăm, aşadar, numele celor despre care ne-au vorbit documentele, mărturiile vremii ori evocările oamenilor...

Pe strada Rîureanu (colţ cu Podul Mogoşoaiei), se afla birtul „Hristodor" (cu bucătărie pur orientală) care mai tîrziu s-a mutat pe Podul Mogoşoaiei (vis-à-vis de Capşa).

Din diverse surse documentare am aflat şi numele unora din multele birturi de pe Podul Mogoşoaiei : „La Pisica Albă", (existent pînă prin 1903 între zidurile hanului Zlătari), „Grebert" (berărie şi birt) pe locul actualului bloc Adriatica), birt vechi, din prima jumătate a secolului al XIX-lea, „La Ochiul lui Dumnezeu", „Madam Caliopi" (în locul unde Podul Mogoşoaiei întîlnea actuala stradă Grigorescu), „La Mielul Alb" (lîngă Biserica Albă).

Birturi au existat şi pe alte artere ale Capitalei.

„Pe strada Regală — spune Gh. Crutzescu — colț cu strada Academiei, pînă la mijlocul străzii își întindeau ramurile copacii din grădina lui „Andrei Dumitrescu", birtul unde mîncau fruntașii politici și deputații din provincie, dar și oameni mai mărunți. În urma dorinței lui Dobrogeanu Gherea — asociatul lui Andrei Dumitrescu — acesta aranjase o încăpere mai modestă, cu intrarea prin strada Academiei, pentru oamenii nevoiași. Mîncarea era de aceeași calitate pentru întreaga clientelă.

Dealtfel, la sfîrșitul deceniului al IV-lea al secolului al XX-lea, străzile Regală și Cîmpineanu (azi ambele formînd str. 13 Decembrie), erau pline de birturi și localuri de noapte. Multe dintre ele mai trăiesc în amintirea bătrînilor bucureșteni: „Casino de Paris" (așezat pe strada Regală, lîngă hotel „Union"), „Imperial" (pe strada Cîmpineanu, colț cu Pasajul Român), apoi vestitul „Gambrinus", grădina „Orfeu", grădina „Union" și multe altele.

Pe strada Decebal, colț cu strada (pe atunci) Frînge Fierul, o uliță veche de prin secolul al XVIII-lea, se găsea birtul „La Toboc", cu vad vechi, foarte apreciat datorită reputatei sale bucătării românești. Alături de el mai era o cîrciumă unde se adunau cotarii publici de vase (cei care, prin anume măsurători și calcule, stabileau capacitatea butoaielor pentru vin, țuică etc.). Nu departe de „Toboc" era situat birtul-cîrciumă „La Mișu-n deal".

Pe strada Carol nr. 13 (în prezent 30 Decembrie) exista un vechi birt cu firma „La Curcani".

Din cronicile epocii. *De existența acestui birt este legat și un episod privind mișcarea muncitorească din Capitală. Citim în cartea — „Leonte Filipescu — Evocări" :*

„...La 1 Mai 1920, în dimineața zilei, împreună cu lucrătorii chelneri și asimilații lor — Leonte Filipescu — se afla în fața restaurantului „La Curcani" din strada Carol. Cu acel prilej Leonte

Filipescu a rostit un discurs în care, raporta un agent al Siguranţei, a adus «grave insulte administraţiei şi a îndemnat muncitorimea să se organizeze în vederea înlăturării prin forţă a actualului regim»".

Pe strada Colţei (actualul bulevard 1848) existau către sfîrşitul veacului trecut mai multe birturi, unele dintre ele foarte frecventate: „Kelemek" (pe la 1896), „Birtul lui Vasile Cîrnul" (pe la 1895—1896), „Birtul lui Balega" (1899).

Birtul „Dura", aflat pe strada Academiei (colţ cu Doamnei), consemnat pe la 1877 îl avea ca oaspete şi pe marele nostru poet Mihai Eminescu. Citim în „Amintirile lui Slavici":

... „După ce a venit totuşi la Bucureşti (Eminescu, n.n.), gîndul lui şi al nostru a fost să-i găsim o casă.

I-am şi găsit-o în strada Speranţei...

Masa, cea mai urîtă dintre supărările vieţii, şi-o lua, cînd o lua, mai ales la birtul economic al lui «Dura» din strada Academiei, colţ cu strada «Doamnei».

Fireşte că au existat, cum lesne se poate înţelege, foarte multe birturi. Nu ne-am propus, însă, a le aminti pe toate. Nici n-am avea spaţiul necesar şi poate nici nu şi-ar avea rostul. Înainte de a încheia capitolul lor, vom mai menţiona, totuşi, cîteva: „La trei frunze de viţă" (în spatele librăriei Socec, mai tîrziu librăria Academiei), „La trei sarmale" (lîngă hotel Kiriazi, în str. Blănari), „La şapte şvabi" (strada Academiei), „La Ghiţă Berbecul" (lîngă C.E.C.).

Mai tîrziu — cu deosebire în perioada interbelică — în comerţul bucureştean apar noi tipuri de localuri, aşa-zisele birturi economice, lăptării, iaurgerii ş.a. în care nu se serveau băuturi alcoolice. Unele dintre ele emiteau şi abonamente lunare sau bilunare pentru clienţii permanenţi. Tot în perioada dintre cele două războaie funcţionau în Bucureşti şi pensiunile, iar „Ghidul Bucureştilor" din 1935 le consemnează şi el ca atare cu adresa şi costul abonamentului lunar: „Select" (str. Dr. Sion nr. 5), „Frank" (B-dul. Tache Ionescu 12), „Elisabeta Barabaş" (B-dul Elisabeta 6).

Prin anii '30 bucureştenii înregistrează o premieră comercială absolută: se deschide (peste drum de Palatul

Telefoanelor, unde se află azi un magazin cu articole muzicale) un „Bar automat american". Pe baza unei fise speciale din bronz (introdusă într-un orificiu ca la telefoane) se puteau servi o mîncare rece, un pahar de bere şi altele. Datorită atît preţurilor accesibile unui mare număr de cumpărători, cît şi (mai ales!) curiozităţii localul devine unul dintre cele mai solicitate din Bucureşti. Luînd exemplul întreprinzătorului patron de la noul bar, alţi comercianţi deschid la scurtă vreme două unităţi asemănătoare: barul „Presto" şi barul „Colos".

Cu trecerea vremii curiozitatea bucureştenilor pentru asemenea localuri a mai scăzut, barurile n-au mai fost atît de căutate iar mai tîrziu, în preajma războiului, ele au fost transformate în restaurante ori s-au închis pentru totdeauna.

Pînă prin 1960 interesul organelor comerciale pentru deschiderea unor restaurante tip birt, pensiune şi lăptării a fost mai mic şi prin urmare în Bucureşti ele erau aproape inexistente. Mai apoi, venindu-se în întîmpina-



Abonament de masă la restaurantul lui N. Mihăilescu în 1935.

rea solicitărilor publicului și intenționînd să reînvie o tradiție mai veche, organizatorii și diriguitorii comerțului Capitalei au început să acorde o atenție mai mare decît înainte unor asemenea unități. Astăzi în București funcționează numeroase restaurante de tip birt, lacto-bar și chiar pensiune pentru minuturi, gustări etc.

Deschise în localuri corespunzătoare din punct de vedere igienico-sanitar, situate în mai toate cartierele și nodurile comerciale ale orașului și avînd un personal special calificat, ele asigură desfășurarea unui comerț civilizat, de bun nivel — corespunzător exigențelor publicului consumator de azi.

Cîrciumi

ÎNCĂ DIN URMĂ cu două sute de ani și mai bine Bucureștii erau — grație numeroaselor sale vii și livezi — bogați în localuri mai mici — cîrciumi — la care veneau oameni din toate categoriile: meșteșugari, slujbași mărunți, căruțași ș.a. «Călători ca Evlia Celebi în secolul al XVII-lea și Raicevich în secolul al XVIII-lea — scrie Constantin C. Giurescu în „Istoria Bucureștilor" — sînt impresionați de mulțimea cîrciumilor subterane sau a „pivnițelor" în care se vinde vinul. În primele secole, termenul slav de „pivniță" este cel mai des întrebuințat. Și într-adevăr pe atunci vînzarea se făcea în așezările subterane unde vinul se și păstra. Exista și termenul, tot slav, de „cîrciumă", dar el se întrebuința mai rar. Numai cînd, în prima jumătate a secolului al XIX-lea, desfacerea vinului începuse să se generalizeze în localuri clădite deasupra pămîntului atunci se generalizează și termenul de „cîrciumă».

În veacul trecut numărul celor ce țineau asemenea localuri a crescut în ciuda faptului că viile de prin preajma Bucureștilor s-au redus în urma „filoxerei". Că este așa ne-o dovedește, între alte multe argumente documenta-

re, şi *Catastihul patentarilor* din 1832 din care aflăm că breasla cea mai mare a Capitalei era alcătuită din cîrciumari, rachieri şi cofetari, peste patru sute la număr. Cum, fără îndoială, aceştia din urmă vor fi fost mult mai puţini, nu ne rămîne decît să tragem concluzia că ponderea o deţineau primii dintre ei. Dealtfel peste aproape treizeci de ani, în 1860 — după statistica lui Marţian —, în Bucureşti sînt nici mai mult nici mai puţin de 1403 cîrciumari. Ei erau, se pare, şi cei mai temuţi agenţi electorali şi ciomăgaşi în perioada votului cenzitar. Ne permitem să facem aci o mică digresiune spre a menţiona numele cîtorva (însăşi onomastica şi poreclele, precum se vede, au darul de a sugera ceva despre lumea mahalalelor în care-şi făceau „veacul" acei „preopinenţi") : Manafu Scofiţă, Vînă de bou, Falcă de măgar, apoi Ionică Lungu, Diaconescu Bărbosu şi Gică Talianu, State Scorţeanu şi Mitu Cîrpă-n nas, Ilie Tabacu, Trancă Temelie şi Jean de la Obor ; în afara lor mai erau cîţiva „şefi" ca Grigore Serurie, Niţă Stere, Niţă Berechet şi alţii. Cel mai mare peste ei era avocatul Iancu Brătescu, zis şi nea Iancu Decalitru, după „metoda de lucru" în campaniile electorale cînd peregrina prin toate „culorile" (sectoarele) oraşului...

Într-o vreme în care instituţiile sociale ori culturale aveau în rîndul cetăţenilor mai mică popularitate decît cîrciumile, acestea din urmă ajung chiar puncte de reper în topografia bucureşteană — cum bine argumentează acest fapt şi C. C. Giurescu. Aşa erau, bunăoară, cîrciuma lui Niţă Stere (la colţul străzii 13 Septembrie cu Uranus), împrumutînd numele chiar şi staţiei de tramvai ; apoi cîrciuma lui Tabacu (la colţul străzilor Traian şi Ghenadie Petrescu), sau a lui Chibrit (la întretăierea Căii Griviţei cu Bulevardul Filantropia (azi Bulevardul 1 Mai).

Bucureştii de altădată au avut multe cîrciumi, unele dintre ele ajunse atît de vestite încît au fost menţionate şi în cronici ca loc al desfăşurării unor evenimente mai importante sau pur şi simplu pentru tradiţia lor, pentru mîncărurile şi vinurile pe care le serveau...

● *CÎRCIUMA LUI MOŞ PASCALI* se afla pe strada Romană (azi M. Eminescu nr. 89) pe locul fostului Ateneu Popular Dichiu (mai tîrziu cinematograful cu acelaşi nume) ridicat în 1918 şi demolat în anii noştri pentru a se construi Casa de cultură a sectorului II. Se pare că localul cu pricina era una din cîrciumile cele mai pitoreşti ale Bucureştilor şi că farmecul ei era dat nu atît de un anume „specific" privind sortimentele de mîncăruri şi băuturi, cît de originalitatea bătrînelului. Reproducem mai jos un portret făcut de Cosco şi care ne scuteşte de orice alt comentariu :

«Ca el (ca moş Pascali, n.n.) n-au fost decît doi în Bucureştii de odinioară. Îi ştia mai toată lumea pe vremea aceea. Unul era moş Pascali, altul era Gherghiceanu, pe la Zece Mese şi mai tîrziu. a fost încă unul Cantilli, prin Batişte.

Dar moş Pascali ori Gherghiceanu n-au fost cîrciumari ca toţi cîrciumarii. Genul de a cîrciumări al lui moş Pascali a fost cu totul diferit şi de aceea a ispitit cîteva condeie de literaţi şi ziarişti care au scris despre originalitatea lui :

Moş Pascali a început să negustorească pe vremea cînd negustorul care da lipsă la cîntar era purtat prin piaţă (drept pedeapsă) cu bucata de carne atîrnată de gît. Cel care aplica pedeapsa era vestitul poliţai Costache Chioru, căpitan. Pascali era atunci măcelar şi ocupa şi el una din cele 24 de prăvălii (scaune de măcelărie) cîte erau pe vremuri în Bucureşti, situate în spatele hotelului Dacia (Hanul lui Manuc), pe unde era şi vadul sacagiilor...

Mai tîrziu, din cauza bolii ce dăduse în vite, moş Pascali s-a apucat de alt comerţ. A deschis cîrciumă într-o căsuţă a bisericii Dichiu de pe Romană.

Aci s-a făcut cunoscut moş Pascali.

Era negustor cinstit cum nu se mai poate şi avea marfă curată.

Aşa s-a întîmplat că în Bucureştii de altădată puţini au fost aceia care să nu fi gustat — în cîrciumioara tare scundă — din pelinul minunat al lui moş Pascali.

Dar originalitatea cîrciumarului era alta. Avea el anume vederi şi socoteli în felul de a vinde. La el nu găseai vin la gheaţă. Nu, gheaţa îţi răceşte stomacul. Nici vin în vreun vas pe tejghea nu se pomenea. Vinul trebuie să se bea proaspăt din butie. Cît cereai atîta aducea. Se cobora în pivniţă de cîte ori ţi-era să bei şi-ţi aducea vinul cu cana. Nu se bea cu paharul. Pe urmă moş Pascali nu dădea alt mezelic la vin decît „covrigi de la biserică". Cine voia venea cu salam sau alte cele în buzunar, dar crîşmarul nu-i dădea cuţit, ferit-a sfîntul. Zicea că se face murdărie „în local". Mesele din prăvălia lui, frecate cu moloz, erau ca laptele, iar cuiele de lemn păreau ca de argint. Ţoiurile de ţuică le ţinea pururea astupate cu hîrtie să nu dea praful sau musca.

Şi mai avea moş Pascali ciudăţeniile lui. Ciudăţenii care erau tot atîtea porunci cuminţi de cumpătare. Cum prindea că vreun client a cam întrecut măsura, nu-i mai da de băut să-i fi plătit aur.

„Casă, masă, nu aveţi ?" era fraza convingătoare cu care hotăra pe muşterii să plece. Din pelinul lui moş Pascali a băut şi Dimitrie A. Sturdza, care era un ascet. Venea aici Gheorghe D. Pallade, veneau Caragiale, D. Onciu, Al. Ciurcu, Mihail Sadoveanu — care a scris ceva despre moş Pascali — şi atîţia alţii.

Moş Pascali a murit la 90 de ani. El n-a cunoscut ce este poliţa ; fără să ştie cifre, însemna pe 5 cu o nulă, pe 10 cu o cruce, pe 100 cu o cruce într-o nulă şi punea pe cineva să-i scrie pe uşă pentru vreun muşteriu care rămînea dator de cîteva ori „rău de plată".

Acesta era moş Pascali, omul şi crîşmarul care n-a supravieţuit dărîmării dughenei sale, urmîndu-i exemplul în 1912 ca şi cum ar fi vrut să spună că artistul n-ar putea trăi fără opera lui.»

● *Cîrciuma LA TREI OCHI SUB PLAPOMĂ* este interesantă mai ales prin anecdotica ce-i aureolează amintirea. În „Dîmboviţă apă dulce" — nostalgică

icoană a Bucureştilor de altădată şi în acelaşi timp pios omagiu adus oamenilor de odinioară ai oraşului de pe Dîmboviţa, Alexandru Predescu ne dă o imagine cît se poate de exactă a vestitei cîrciumi. «Aproape de întretăierea Căii Moşilor cu Bulevardul Republicii — scrie amintitul autor — au pomenit bătrînii o cîrciumă cu mare renume în tot oraşul.

Cîrciuma *Fărămiţoaiei* pe care o cumpărase un anume Gheorghe Băcanu, o botezară numaidecît bucureştenii „La trei ochi sub plapomă", fiindcă nevasta cîrciumarului era chioară de ochiul stîng. Avea acest beteşug, ce-i drept, dar ce minunăţii ieşeau din mîinile ei!

Ciorba de burtă sau tuslamaua, piftia, trandafirii, scordoleaua de raci, sarmalele (şi sarmalele chioarei n-aveau pereche în Bucureşti). Iar vinul adus cu oala din adîncul răcoros al pivniţei, pentru fiecare client în parte, ca să nu se trezească, oprea de multe ori avalanşa bucureştenilor în drumul spre Moşi. Cînd se aprindeau din vinul cel proaspăt, puneau lăutarii să le zică de inimă albastră, ori îndemnau pe cîrciumar să le povestească întîmplarea de pomină în care crîşmăriţa făcuse moarte de om. Fusese în tinereţea ei femeie aprig de frumoasă. Dar într-o noapte, dînd hoţii buzna peste ei, i-au pus bărbatul în frînghii şi au început a-l chinui ca să le spună ascunzătoarea banilor. Pe femeie, care dîrdîia de frică, aproape că nici n-au băgat-o de seamă, cînd au văzut-o chitindu-se sub macat, cu dinţii clănţănind ca-n gerul bobotezei, deşi întîmplarea se potrivea în toiul verii.

Numai că ea dăduse lîngă pat de făcăleţul cel nou, cumpărat în ajun, şi cînd îi veni bine, izbi cu disperare în capul a doi dintre tîlhari, culcîndu-i la pămînt. În luptă cu al treilea şi-a spart ochiul în cuţitul care încerca s-o fulgere.

Nu l-a mai putut doborî; însă uluit de furia acestui drac de muiere hoţul a dat bir cu fugiţii. Femeii i-a mers numele în tot tîrgul, care s-a şi grăbit, după ne-

desminţitul obicei al bucureştenilor, să-i poreclească cîrciuma aşa cum s-a arătat mai sus.

Într-o dimineaţă, prin 1890, s-au pomenit clienţii lui „Trei ochi sub plapomă" c-o droaie de oameni tăbărînd cu tîrnăcoapele pe clădirea hotelului „Atena". Erau salahorii primarului Pake Protopopescu, care se porniseră să spargă Calea Moşilor pe amîndouă laturile năruind ca o furtună apocaliptică un labirint de uliţe şi ulicioare. Prăpădea Pache mahalaua Scaunelor, a Sfinţilor şi a Caimatei, ca să taie bulevard spre gara Obor. Atunci s-a risipit şi grădina cîrciumarului, care amarnic va fi blestemat în sinea sa că apriga-i nevastă nu poate pune în funcţiune teribilul făcăleţ şi împotriva primarului... Dar cîrciuma chioarei a rămas în picioare pînă s-a aşternut, peste amintirea ei, un bloc, într-un colţ al Căii Moşilor cu Bulevardul».

● *Cîrciuma LA GHERGHICEANU* se găsea pe Calea Moşilor la nr. 189 şi existenţa ei este semnalată încă din secolul trecut, cunoscută fiind mai ales pentru vinurile obţinute de proprietar din viile proprii. Se pare că patronul era un „cumpătat", nu-şi servea clienţii aflaţi în stare de ebrietate şi nici nu admitea chefuri interminabile, fiindcă, de pildă, Margulies (un personaj din cartea lui I. Ludo, „Domnul general guvernează", bun cunoscător al cîrciumilor din Bucureşti) exclamă la un moment dat în timp ce-i prezintă provincialului său nepot localurile capitalei :

„— Ăsta-i Gherghiceanu ! Vestitul Gherghiceanu ! Farmacie nu crîşmă... Drojdie ca la Gherghiceanu nici la Paris nu găseşti... Să vezi curăţenie !... Şi om cinstit ! Dar are un cusur : la ora nouă seara închide — între unu şi patru închide... duminica închide... De Paşte închide... de Crăciun închide... fir-ar al dracului ! Tocmai cînd ţi-e lumea mai dragă închide..."

După naţionalizarea din 1948 fosta cîrciumă devine „Restaurantul Odobeşti" iar în 1966 organele comerciale restaurează clădirea dîndu-i un aspect plăcut şi specific

de cramă. Mesele, scaunele și lavițele țărănești, lămpile de gaz atîrnate în tavan, ștergarele și maramele de pe pereți, iile și catrințele ospătărițelor, servirea direct de la butoi în ulcioare de lut fac atmosfera intimă și atractivă.

La data cînd scriem aceste rînduri, bătrîna Cale a Moșilor se pregătește să devină șantier. Multe din casele ei vechi vor fi demolate și-n locul lor se vor ivi construcții noi, spațioase, moderne. Ne place să sperăm că dacă alte edificii vor dispare, clădirea restaurantului Odobești va putea fi încadrată armonios între modernele arhitecturi ale zonei.

● *Cîrciuma LA BĂRBIERUL* își trăgea numele de la proprietarul său Tache Bărbierul și se afla pe Bulevardul Filantropiei (azi 1 Mai) în apropierea depozitului sanitar. Era renumită mai ales pentru vinurile ei — soiuri superioare, apreciate și de cunoscătorii și băutorii altor cartiere. Cîrciuma a funcționat pînă în 1958 cînd a fost demolată spre a face loc unor blocuri de locuințe.

Din cronicile epocii. *Intre alți clienți ai localului era, într-o vreme, și Iancu Brezeanu care scrie în „Amintiri în compania lui Bachus" :*

...«Luîndu-l pe Mișa birjarul, mă gîndeam că toți birjarii m-au cărat, turmentat sau ciupit, cunoscîndu-mi toți destinația, după mersul soarelui, după luminița luceafărului. Unuia singur i-am dat direcția și tot n-a buchisit-o ; i-am spus să mă ducă la „Bărbieru" și el m-a dus la frizer. Firește pînă la urmă am ajuns la „Bărbieru».

● *LA BUCUREȘTII DE ALTĂDATĂ*, cîrciumă existentă încă înaintea primului război, se afla pe actuala stradă Alexandru Sahia (colț cu strada Tudor Arghezi) și a funcționat pînă prin preajma ultimului război. Prin 1930—1935, cînd am cunoscut-o și noi, avea salonul principal pavoazat cu tablouri ale unor

figuri de scriitori şi artişti (Caragiale, Coşbuc, Slavici, Iancu Brezeanu ş.a.) şi era patronată de doi greci : Sotir şi Vanghele, succesorii lui Cantilli.

Foarte căutată de ziarişti, pictori şi scriitori, cîrciuma avea ca specialitate a casei fleica de Braşov, servită pe taler de lemn, tăiată subţire în formă de tăiţei, operaţie pe care chelnerul o făcea în faţa clientului. Ardeiul pisat, care se afla în solniţă alături de sare, şi-l adăuga fiecare după pofta inimii... Lucru care cerea neapărat „udătură"...

● *Cîrciuma LA IANCU (LABĂ) DIN BLĂNARI* se găsea peste drum de „Hanul cu Tei", în str. Blănari 22, fiind unul dintre cele mai renumite localuri de acest tip dinainte de război. Cîrciuma ajunsese vestită mai ales în lumea gurmanzilor dornici de specialităţi la grătar, printre care vestitele antricoate de vacă în floare, presărate cu cimbru, patricienii „în must", un bogat sortiment de organe de porc, de vacă, miel, viţel etc. la care se adăugau cele mai grozave murături din Bucureşti, „vanilate" şi ele din plin „cu usturoi". Toate acestea erau apoi stropite din belşug cu cele mai vestite vinuri din podgoriile Vrancei. Aci, la Iancu, îl căutau de obicei chestorii şi comisarii pe prefectul poliţiei, Gavrilă, cînd era chemat la Palat, chemări care nu erau deloc rare. Urmînd exemplul lui Gavrilă, toţi „grangurii" Capitalei deveniseră clienţi fideli ai cîrciumii din Blănari.

Şi fiindcă am ajuns în acest punct se cuvine să amintim ceva şi despre cartea „Paravanul de Aur — Regele Palaelibus" a lui I. Ludo. Şi iată de ce. Vorbind despre călătoria lui Carol al II-lea la Londra, în preajma celui de-al doilea război mondial, autorul arată că la masă i s-au servit suveranului printre altele icre negre şi murături. Întrebînd despre acestea din urmă de unde sînt, i s-a spus că au fost aduse special pentru el din România, şi anume „de la Bianovici de pe Văcăreşti", care are cele mai bune murături din Europa. Dar

cum știm că I. Ludo în lucrarea amintită nu folosește numele reale ale eroilor săi, și nici pe cele ale anumitor locuri, „furnizorul" este ușor de recunoscut pentru toți cei ce au trăit în perioada aceea.

Circiuma „La Iancu din Blănari" a funcționat pînă prin 1947—1948 cînd a fost închisă pentru totdeauna.

În anii noștri, odată cu aplicarea în practică a măsurilor privind „revitalizarea" vechilor vaduri comerciale ale Bucureștilor a fost restaurată și clădirea fostei cîrciumi din Blănari și în ea a fost deschisă berăria „Cărăbuș".

● *Cîrciuma LA MITICĂ DONA* se afla sub fostul hotel „Unirea" în Piața Bibescu Vodă (care se întindea de jur-împrejurul halelor centrale pînă la Podul Șerban Vodă) și ajunsese vestită, între cele două războaie, mai ales pentru ciorba de burtă și tuslamaua regală... Aci poposeau, la primele ceasuri ale dimineții, „cheflii" care voiau să se „dreagă" după o noapte de chef. După ei veneau altfel de clienți : angrosiști din piață, pescari, măcelari, brînzari, zarzavagii ș.a., care, după ce plasau cîte o „partidă" mai serioasă de marfă, veneau să bea aldămașul și aldămașul se prelungea ore întregi, mai ales atunci cînd apărea și cîte un viorist sau țambalagiu care știa să zică cu foc din instrument și din gură...

La „Mitică Dona", ca la mai toate cîrciumile din jurul pieții, izbucneau deseori, din te miri ce, scandaluri. Dar Mitică Dona, fost luptător de greco-romane, îi punea repede la punct pe beligeranți. Dealtfel, prevăzător, patronul amenajase la subsol o „sală" unde-i antrena și pe băieții lui de prăvălie pentru eventualele încăierări din local...

Cîrciumi au fost foarte multe în București. Unele chiar mai vechi decît cele la care ne-am oprit noi. De multe ori faima li se dusese și datorită denumirilor ce azi ni se par „pitorești", dar care, în epocă, făceau în mod subtil reclamă patronilor.

„Ograda lui Fierea" (de la Zahanaua Colentinii), „Trei Lulele" (pe malul gîrlei, în sus spre Grozăveşti), „La Trei Chiftele" (lîngă Abatorul comunal), cîrciuma lui „Hagi Ghiţă Făgădău" (de pe Romana Teilor) sau a lui „Niţă Berechet" (din Popa Nan) şi încă multe altele ca ele deveniseră — într-o vreme cînd nu apăruseră radioul, cinematograful, televizorul, iar spectacolele de teatru erau accesibile pentru puţini — locuri de întîlnire, de împrietenire, de discuţii la bucurii şi necazuri...

Bodegi

ÎN AFARA LOCALURILOR de care ne-am ocupat pînă acum, în peisajul bucureștean apar, într-un anume moment al istoriei orașului, „bodegile" — specializate la început în gustări, aperitive și în general în ceea ce am numi azi, cu un termen mai modern, „minuturi". Alături de ele se serveau și mici cantități de alcool (țuică, vinuri ș.a.). O explicație a termenului generic sub care iau ființă asemenea mici unități de alimentație publică ne-o oferă, ca și în alte cazuri, istoricul C. C. Giurescu. După opinia sa aceste localuri au fost la început afiliate unei societăți portugheze — „Bodega" — al cărui nume a devenit la noi loc comun și s-a răspîndit sub accepția lui atît de cunoscută.

În ce ne privește nu ne-am propus nici pe departe să „epuizăm" istoria și catalogul bodegilor bucureștene ci numai să ne oprim la cîteva care și-au avut, precum se va vedea, rostul lor în viața orașului.

● *Bodega TRIPCOVICI,* despre care a scris și Caragiale în „Micile economii", era situată pe Calea Victoriei sub hotel „Orient" (mai tîrziu hotel „Splendid"). Bodega, ca și

cafeneaua „Tripcovici", este preluată în concesiune de căpitanul de cursă lungă Andrei Tripcovici, dalmaţian de origine.

Nu deţinem date asupra clientelei de aci, dar presupunem că ea era formată din scriitori, ziarişti, pictori, etc.

● *Bodega DRAGOMIR NICULESCU* (de fapt bodegă şi băcănie), se afla pe Calea Victoriei 58 (colţ cu strada Regală, actualmente 13 Decembrie) şi era unul din vechile localuri ale Bucureştilor. Toate produsele exotice din rafturile şi butoaiele băcăniei (şi nu erau puţine) se puteau servi şi în bodegă, sub formă de aperitive, gustări, sandviciuri, tartine cu icre, etc. Aci se găseau în mod permanent tot felul de preparate din peşte proaspăt sau conservat, calde şi reci, tot felul de icre (începînd cu taramaua, apoi icre de crap, de ştiucă, de Manciuria, icre negre, moi şi tescuite). Lor li se adăugau măslinele de Volo, gustările calde din ficăţei de pasăre, chifteluţe de pasăre, cîrnăciori, pateuri proaspete şi calde, fel de fel de bucheuri, ciuperci à la grec sau umplute şi multe altele. În ce priveşte băuturile, foarte apreciate erau vestitul pelin al lui Dragomir, ţuica de Văleni, diferitele sortimente de vinuri indigene şi străine (servite la pahar), berea indigenă şi străină (de Pilzen sau München), coniacurile fine din producţia autohtonă ori din import.

Aici se întîlneau, între două treburi, actorii de la Teatrul Naţional, gazetarii din Sărindar, scriitori, oameni politici şi alţii.

Asemenea bodegi, afiliate băcăniilor, mai erau în Bucureşti : „Dimitriu" (la parterul hotelului Athénée Palace), „Ciobanul" (lîngă biserica Albă), „Consumul francez" (lînă Palatul Eforie, pe actualul Bulevard Gh. Gh. Dej) şi altele. Ele serveau un sortiment bogat de gustări şi băuturi la pahar. În ce priveşte clientela lor, aceasta era, cu mici excepţii, aceeaşi ca la „Dragomir Niculescu".

● *Bodega MERCUR.* Sub acest nume au funcţionat mai multe localuri în Bucureşti, dintre care unul este amintit şi de Caragiale. Cronologic vorbind, noi am identificat următoarele bodegi puse sub semnul zeului comerţului — „Mercur" : bodega din strada Batiştei (colţ cu str. Grigore Filipescu), pe locul complexului „Intercontinental", bodega din Pasajul Blanduziei, cea din Pasajul Victoriei (deschisă prin 1933 şi existentă şi astăzi).

În „Bucureşti. Ghid oficial" din 1934 este menţionată şi „bodega Mercur" (pe Calea Victoriei la nr. 42).

● *Bodega ARO,* situată la parterul blocului cu acelaşi nume (actualmente „Patria", pe Bulevardul Magheru), a funcţionat între anii 1932—1940 şi era foarte căutată. Alături se afla şi un magazin de coloniale (ambele sub concesiunea lui Jean Rădulescu şi cunoscute sub firma „Consumul Aro").



Casa Vanicu, la etajul căreia spre sfîrşitul secolului trecut se afla redacţia Ziarului „Timpul", unde a lucrat un timp şi Eminescu. La parterul clădirii, în locul fostului birt „Lazăr", a funcţionat, între cele două războaie mondiale, bodega şi băcănia „Dragomir Niculescu" (Fotografie reprodusă din lucrarea „Dîmboviţă, apă dulce" de Al. Predescu).

Astăzi în cele două săli se află un restaurant cu autoservire.

Alte bodegi. Dintre cele mai vechi — menţionate în diverse cărţi ale epocii — am reţinut: bodega „Cosman" (actualmente restaurantul „Havana").

În perioada interbelică numărul bodegilor este mai mare ca oricînd şi un inventar al lor este foarte greu de făcut.

Pe strada Academiei la nr. 23 (în apropierea Hotelului „Muntenia" de azi) se afla renumita bodegă „Giovanidis", cu tot felul de gustări şi avînd preţuri accesibile publicului de rînd. Nu departe de aici, pe strada Edgar Quinet (peste drum de Capşa) se găsea o altă bodegă, despre care Mihail Cruceanu în cartea sa de amintiri „De vorbă cu trecutul" scrie: „...Ca colaborator la Viaţa Nouă am fost invitat la reuniuni organizate în fiecare sîmbătă seara, într-un local retras — „La Gustav", pe strada Edgar Quinet, cam în faţa Hotelului Capşa, unde aveam la dispoziţie o cameră separată, în care ne adunam cu toţii, în jurul lui Ovid Densuşianu. Ani de zile am păstrat acest local pentru reuniunile noastre, deşi nu prea cred că patronul localului era mulţumit de consumaţiile făcute de noi. Cei mai mulţi eram tineri.

Printre ei întîlneam pe Gherghel, Al. Stamatiad, Eugen Speranţia, Şerban Bascovici, cîteodată şi pe Ion Minulescu cu verva lui neobosită.

În adunările noastre săptămînale, cîteodată discuţiile se prelungeau pînă dincolo de miezul nopţii, iar cînd profesorul era în bună dispoziţie, urmat de grupul celor tineri, trecea în localul de noapte în apropierea universităţii, la „Cosman", unde şedinţa se termina abia în ziuă".

Revenind pe strada Academiei, tot înaintea celui de al doilea război întîlnim bodega „Fraţii Vidrighin" (situată pe locul ocupat azi de aripa nouă a Institu-

tului de arhitectură) în care se desfăceau vinuri din podgoriile proprietarilor, local frecventat de mici funcționari din ministere, avocați ș.a.

Mai consemnăm, de asemenea, existența bodegilor : „La Costescu" (pe Calea Griviței, colț cu strada G-ral. Budișteanu), „La Cănuță" (pe str. Cîmpineanu, azi str. 13 Decembrie), „La Duțescu" (pe strada Șelari, peste drum de Biserica Sf. Nicolae).

Acest tip de local — bodega — se putea găsi în urmă cu patru-cinci decenii pe mai toate arterele principale ale orașului. Treptat ele au început să apară și în unele cartiere periferice.

În anii noștri locul vechilor bodegi a fost luat de altfel de unități : bufete, bufete-expres, snack-baruri, baruri de zi etc. Într-o vreme s-a încercat redeschiderea unor bodegi într-o formulă nouă — cum a fost cazul „Podgoriei" de pe B-dul Magheru — însă ele au fost reprofilate atît de des încît buna intenție a rămas pe mai departe neconcretizată, deși comerțul n-ar fi avut decît de cîștigat prin „aplicarea în practică" a unor idei abandonate mai demult...

Berării

CĂUTÎND SĂ AFLĂM din documente data la care a început să se bea bere pe meleagurile noastre, am descoperit şi o însemnare a lui Paul din Alep care, vorbind despre un ospăţ de la curtea lui Vasile Lupu, scrie :

...„Înaintea domnului era un vas din lemn cu apă, aşezat pe un tri-ped, în care tronau sticle cu diferite vinuri, rachiuri şi bere...

La cîte 3—4 pahare cu vin ce bea, domnul mai lua şi cîte un pahar cu bere rece, spre a se răcori".

Se pare că la data aceea, berea era un „lux" pe care şi-l permiteau domnul şi familiile marilor boieri (ca şi cafeaua şi ceaiul aduse din Orient) la ospeţele mai alese. Pe scară largă, în cantităţi „industriale" cum am spune astăzi, berea apare la noi abia în secolul trecut. Pînă atunci se consuma vin natural, simplu sau în combinaţie cu apă minerală şi mai tîrziu cu sifon.

Totuşi la începutul secolului al XIX-lea erau şi destui amatori de bere, fiindcă altfel nu s-ar fi încumetat germanul Johann de Gotha să ridice o fabrică de bere la marginea Bucureştilor în 1809, fabrică ce va pieri în flăcări în timpul „zaverei" din 1821. Mai

tîrziu, în a doua jumătate de veac XIX, în Bucureşti se vor ivi alte fabrici de bere. „Ziepzer" (din strada Negru-Vodă), Carol Oppler (din capătul străzii Izvor), Erhardt Luther (de lîngă Podul Gării de Nord), cea din capătul Căii Plevnei, iar mai tîrziu fabrica de bere şi spirt a lui D. Marinescu Bragadiru.

Apariţia fabricilor de bere atrage după sine deschiderea unor localuri specializate în vînzarea noii băuturi. „...în planul lui Borroczin (1844—1846) — scrie C. C. Giurescu în „Istoria Bucureştilor", referindu-se la comerţul cu această licoare — găsim pe malul stîng al Dîmboviţei, la sud-vest de biserica Sf. Nicolae Jigniţa, însemnată o „berărie" care precede aşadar „Carul cu bere", găsim în acelaşi plan două aşezări ale lui „Andrei berariu" în planşa 37.

Înfiinţarea fabricilor şi deschiderea unor grădini anexe ale lor impulsionează simţitor consumul de bere.

Se deschid mai apoi berării în plin centru ca: „Jubileu", (pe B-dul. Republicii de azi), „De Bie" (pe Calea Victoriei), apoi două „hale cu bere" (pe Calea Griviţei la nr. 29 şi 35), şi berăria „Orientală" (pe str. Municipală nr. 5), ultimele trei existente încă la 1882 etc.

● *Berăria CARUL CU BERE,* una dintre cele mai vechi ale Bucureştilor, existentă în vechile ziduri ale hanului „Zlătari", la 1879, desigur într-un alt local decît cel de azi, pare a fi şi cea mai mare unitate de acest tip din Capitală.

Actuala clădire a fost ridicată la 1888 şi a fost mărită şi amenajată cum o cunoaştem acum după primul război mondial.

Interiorul „Carului cu bere", de stil bizantin, cu balcoane străjuite de balustrade de lemn sculptat, cu picturi murale cum nu mai au alte localuri din Bucureşti, creează vizitatorului senzaţia că vizitează un monument de artă impresionant şi cu totul aparte.

Dar „Carul cu bere" are înainte de toate o istorie care dacă s-ar scrie, nu numai că ar putea ocupa mai

multe sute de pagini, ci ar interesa deopotrivă pe omul de cultură, pe cercetător sau pe cititorul obişnuit. Nu intenţionăm să facem noi — nici măcar în sinteză — istoricul cu pricina, fiindcă nu ne-am propus-o şi nici n-am avea spaţiu. Totuşi ne vom opri asupra cîtorva momente şi fapte mai importante.

Nicolae Mircea (timp îndelungat patron al berăriei „Carul cu bere") împreună cu alţi doi fraţi ai săi, Victor şi Ignat Mircea, originari din comuna Caţa, de lîngă Mediaş, vine în Bucureşti spre sfîrşitul secolului trecut.

Se pare că Nicolae fusese pregătit de către tatăl său pentru meseria de negustor. Ceilalţi doi fraţi, la rîndul lor, devin şi ei negustori. Victor ia în antrepriză restaurantul Gării de Nord, iar mai tîrziu berăria „Victor Mircea" de sub Cercul Militar (azi Casa Centrală a Armatei). Ignat Mircea concesionează fostul local „Cosman" unde deschide bodega şi berăria „Ignat Mircea".

„Carul cu bere" a ajuns foarte repede vestit şi pentru preparatele sale culinare. Specialitatea casei au reprezentat-o într-o vreme — cum îşi amintesc unii lucrători chelneri mai vîrstnici — cremvurştii cu hrean, din care se vindeau zilnic tone întregi, şi pentru al căror hrean, trecut prin răzătoare, au lăcrimat multe generaţii de picoli. În afara lor se mai găseau frankfurterii, salata de boeuf, servită şi ea în cantităţi imense, ridichea neagră şi cele două scobitori cu măsline (oferite gratis) lîngă „bateria mică" (1/4 vin cu sifon) pentru „edecurile" casei. Berea se servea direct de la butoi, fără acid. „Edecurilor" casei, de regulă pensionari — foşti magistraţi, ofiţeri superiori etc. — li se aducea berea sub altă formă decît celorlalţi clienţi, sub formă de şniţ. (Cantitatea de bere a unui ţap era servită la halbă dar numai spumă care se scurgea pe pe pahar ca laptele...).

Este credem locul aici să arătăm că denumirea de „ţap" de bere provine de la numele celui mai renumit berar din München, Bock (care în germană înseamnă „ţap") şi care a trecut la Paris sub formă de „un bock de bière", voind să spună că e vorba de o bere bună

ca din fabrica lui Bock. Berea la „ţap", a fost servită prima dată în Bucureşti la berăria „Căpitanului" (de la Statuia lui Gheorghe Lazăr) ; pînă atunci berea se vindea doar la halbe.

Nicolae Mircea se pricepea şi la vinuri, aducîndu-le din cele mai renumite podgorii şi dîndu-le în consum abia după cîţiva ani, după o îndelungată îmbătrînire. Pentru această „treabă" pregătea oameni anume, în căminul său de ucenici, din care scotea nu numai pivniceri, ci şi bucătari, chelneri, bufetieri etc. În afară de Capşa, Nicolae Mircea şi fratele său Ignat au fost singurii negustori din Capitală care s-au îngrijit să aibă un loc unde „puii" de oameni, toţi veniţi de la ţară, să se odihnească după multele ore de muncă... Unul dintre ei a fost şi moş Ghiţă pivnicerul, care a muncit cîteva zeci de ani la „Carul cu bere" şi pe care patronul l-a imortalizat, în semn de recunoştinţă, făcîndu-i o statuetă de lemn cu felinarul — nelipsitul său felinar — în mînă, statuetă pe care de altfel oaspeţii „Carului cu bere" o pot vedea şi azi în capul scării de lemn ce duce la balconul din dreapta.

Nicolae Mircea a condus „Carul cu bere" pînă în anul 1929 cînd, în urma unor greutăţi financiare prin care trecea fratele său Ignat, pe care îl girase, a recurs la un gest dramatic : s-a sinucis aruncîndu-se pe fereastra imobilului în care este adăpostită berăria „Carul cu bere"... Era începutul crizei economice a capitalismului, care avea să lovească cu furie şi economia noastră.

După moartea lui Nicolae Mircea „Carul cu bere" a fost concesionat altor negustori, care s-au străduit să-i păstreze renumele, obiceiurile şi tradiţia.

După naţionalizarea din 1948, întîmplarea, o întîmplare nefericită, a făcut ca unii responsabili din sectorul alimentaţiei publice — „esteţi" cum îi numeşte pe bună dreptate Ion Dulgheru în „Amintirile unui ospătar" — caută să dea cu orice chip berăriei o „faţă nouă" : ei dispun să se dea cu var peste picturi. Mai tîrziu, prin 1964, prin grija şi respectul altor oameni localului i se redă aspectul de odinioară. Au dispărut

însă unele din obiceiurile casei, iar specialitățile nu mai sînt cele din trecut. Cremvurștii se servesc și acum, dar în mod cu totul sporadic și fără hrean, la fel și salata de boeuf, iar mazărea bătută nu mai figurează pe listele de bucate ale localului.

Alți oameni și alte obiceiuri sînt acum la „Carul cu bere". Numai moș Ghiță stă credincios, cu felinarul său, să lumineze calea oaspeților...

Din cronicile epocii. *În localurile fraților Mircea, în urmă cu ani, își alinau deseori aleanul dorului de locurile natale intelectualii ardeleni aflați în București. Unul dintre cei mai fideli oaspeți ai berăriei „lui Neculai Mircea" cum îi spuneau „frații" ardeleni, era George Coșbuc sau badea Gheorghe (în limbajul celor apropiați" care se simțea la berăria lui Neculai ca acasă. La „Carul cu bere" badea Gheorghe se întîlnea adeseori cu Octavian Goga, I. L. Caragiale, Iancu Brezeanu și alți prieteni. Nu de puține ori îi apuca aci dimineața, iar jupînul trebuia să aibă grijă ca la închidere ușa din față să fie bine ferecată pentru a nu-i deranja nimeni. După o noapte „albă" de discuții (stropită din belșug cu bere sau vin), se strecurau pe ușa din dos ca niște umbre.*

Despre o asemenea întîlnire a ardelenilor vorbește și Vintilă Rusu Șirianu : «În a patra săptămînă a lui August 1915, mă aflam cu mama mea la o „primire" în casa unuia din cunoscuții „Frații Mircea", la cel mic — care ținea „Carul cu bere". Aproape numai ardeleni. Printre care : familia Coșbuc, Ilarie Chendi, Zaharia Bârsan, familia Albini, Lupan, Pipoș, dr. Pop, fetele Slavici, cîțiva „refugiați" de dincolo de Carpați.

Badea Gheorghe era bine dispus. Ne anima pe toți. Vinurile lui Mircea erau grozave. Fetele unchiului Slavici, toate patru frumoase, zglobii și deștepte. Precum și alte domnișoare din familiile prietene cu Mircii...

Întregul cerc al acestor ardeleni era la o mare temperatură naționalistă. În timp ce ne încălzeam treptat cu gustări excelente și un faimos „Lacrima Cristi", toți eram electrizați de propaganda pentru intrarea în război...

Toată lumea era voioasă cînd Coșbuc se afla printre oameni care-i plăceau. Atunci era deosebit de comunicativ, de prietenos. Petrecea cu voluptate. Petrecerea s-a întețit. S-au format grupuri, dar toate converg spre Coșbuc.

Precum îi era obiceiul şi plăcerea, poetul, cînd se încălzea astfel, fredona ori recita muzical, chemîndu-l pe Alexandru (fiul său) să-i ţină isonul cu viora...

Badea Gheorghe începea cu niscai vers al lui, cunoscut, precum:

„Luna bea raze de soare
Tot din fire bea mereu
Numai eu să nu beau oare?
Taci şi lasă-mă să beu!

Ascultam cu toţii într-un farmec delicat. S-au oprit o clipă. Coşbuc face semn: Alexandru ia de pe masă paharele lor, le umple. Badea Gheorghe îl îndeamnă:

— Pline, dragă, pline, să nu rămînă aer în pocal... Tatăl şi fiul ciocnesc:

— Noroc Alexandre!

— Noroc tată!

Au băut paharul pînă la fund. În aurul lichid al acelui „Lacrima Cristi" se scăldau razele calde ale inimilor lor. Cum mi-aş fi putut închipui că acesta era ultimul pahar de vin al lui Coşbuc?...»

În noaptea de 29 august 1915 Alexadru a murit într-un accident de automobil pe Valea Oltului...

Unele cronici mai vechi amintesc şi de existenţa berăriei „La Curcubeu", situată pe locul fostului han al lui Constantin Vodă, căreia i-a urmat un „Café-Chantant", numit „Walhala", cu activitate scurtă.

O altă berărie mai veche a fost „La doi căpitani" care a funcţionat pînă în preajma celui de al doilea război mondial într-o clădire situată pe strada Căldărari, peste drum de Hanul Manuc. Şi tot pe aici (pe fosta stradă a Soarelui, colţ cu actuala stradă 30 Decembrie) a mai existat o berărie — „Argeşiu" — cu pereţii îmbrăcaţi în faianţă de diferite culori, ceea ce dădea un efect coloristic deosebit interiorului...

● *Berăria MIHALCEA ŞI CARAGIALE* s-a deschis în 1893 în strada Gabroveni şi-l avea ca patron pe ilustrul Caragiale în asociaţie cu consilierul comunal Mihalcea, cunoscut antreprenor de berării în Bucureşti.

Berăria are mai mult un rol de „punct de reper" în biografia marelui Caragiale, fiindcă altfel era un local banal.

Din cronicile epocii. *Gestul autorului „Momentelor și schițelor" a produs senzație mai ales printre scriitori și ziariști. Bunăoară, Macedonski cere autorităților — prin presă — mai multă grijă față de creatori, iar Anton Bacalbașa anunță moartea literară a lui Caragiale, publicînd în „Adevărul Literar" din 15 noiembrie 1893 un articol încadrat de două linii negre și cu o cruce în cap, prin care făcea cunoscută „înmormîntarea marelui nostru dramaturg" :*

«Astă-seară se face înmormîntarea lui I. L. Caragiale, Marele nostru dramaturg, Omul căruia îi datorăm „Noaptea furtunoasă", „Scrisoarea pierdută" și alte opere ce vor însemna în literatura acestei țări o operă mare, se îngroapă în această seară, poate pentru veci !

El, care a plîns pe marele Eminescu, atunci cînd neîndurata „Nirvana" și-a deschis brațele ca să primească pe neuitatul maestru, nu va avea parte nici de această ultimă consolare, după care au aspirat și aspiră atîția ! Gonit o viață întreagă de nenorocire, urmărit de piaza rea, care de la naștere nu l-a părăsit niciodată, Caragiale nu poate avea în lumea asta — în țara asta — nici măcar un mormînt ca lumea, așa cum cel din urmă proletar poate să aibă.

Nu ! În țintirimul trist, în care artistul este închis astă seară, nu va crește nici plîngătoarea salcie — mîngîierea mormintelor —, nici vîntul nu va veni să cînte cu glasul sîișietor de trist eternul poem al Eternității, nici o mînă amică nu va sădi o roză, nici un plîns, nici un oftat, nici o jale.

Astă seară se deschide în strada Gabroveni :

„Berăria Mihalcea și Caragiale"».

Vestea însemna un eveniment discutabil în lumea ziaristică și literară de la 1893 și comerțul gastronomic s-a putut mîndri că, fie și în mod vremelnic, alături de alt mare condeier, Dobrogeanu Gherea, l-a putut avea în rîndurile „cadrelor" sale pe Caragiale, mai tîrziu imitat și de Hodoș, de Dr. Codrescu și alții.

Se pare că pe marele Caragiale nu l-a iritat cîtuși de puțin articolul lui Anton Bacalbașa deoarece continuă să se ocupe și pe mai departe de meseria de berar, fără a face însă afaceri stră-

lucite. Ba, dimpotrivă! Astfel în 1894 deschide pe cont propriu localul de pe strada Şelari „Bene Bibenti" — loc de întîlnire al artiştilor, iar în 1895 conduce, împreună cu cumnatul său Teodor Duţescu-Duţu, restaurantul Gării Buzău, „aventuri" comerciale soldate cu faliment.

În anul 1901 Caragiale face lichidarea „Berăriei cooperativa" din casa Török şi deschide berăria „Gambrinus".

Fără îndoială că marele dramaturg trata cu toată seriozitatea ocupaţia de berar. În procesul avut în 1901, de pildă, proces de calomnie intentat unui anume C. A. Ionescu, (cunoscut mai ales sub numele de Caion) care îl acuzase că ar fi plagiat piesa „Năpasta", în petiţia adresată preşedintelui „Curţii cu Juri", Caragiale semnează: „Ion Luca Caragiale, autor dramatic, publicist, comerciant, str. Rotari 15".

● *Berăria BENE BIBENTI,* deschisă de Caragiale, se afla în strada Şelari şi se pare că ar fi fost frecventată mai mult de scriitori, actori şi ziarişti. Nu deţinem decît puţine şi sumare date despre local.

Din cronicile epocii. *Scrie Iancu Brezeanu în „Amintiri":*

«La „Bene Bibenti" au venit puţini la început; în afară de mine mai veneau Delavrancea, Vlahuţă, Coşbuc ş.a. Cît timp nu s-a aflat că patronul păsuieşte consumaţia celor cu îndeletniciri aparte, berăria a mers bine. Pe urmă cînd lavalierele au ajuns în strada Şelari, Caragiale n-a avut încotro şi a ascultat de vîntul călduţ al sufletului său melodiu... mulţi dintre aceşti datornici nu şi-au mai achitat datoriile...

Cînd venea noaptea şi bunul nostru prieten, berarul, trăgea obloanele, rămîneam cîţiva apropiaţi la taclale, risipindu-ne amintirile în damful meiului, ca apoi spre ziuă s-o pornim spre piaţă, unde Oaie ţiganul învîrtea pe făcăleţul arcuşului mămăliga sîrbelor».

● *Berăria COOPERATIVA* se afla pe Calea Victoriei (colţ cu str. Cîmpineanu, azi 13 Decembrie) în casele Török unde, pînă în 1898, funcţionase cafeneaua Fialkovski. Nu ştim cînd a fost deschisă, dar ni s-a păs-

trat cu exactitate anul închiderii ei : 1919. De atunci în localul fostei berării s-au deschis restaurantul și cafeneaua Elysée.

Din cronicile epocii. *Constantin Bacalbașa : «...în seara zilei de 13 martie 1906, pe cînd la Teatrul Național se jucau cîteva piese în limba franceză, la îndemnul profesorului Nicolae Iorga, studenții fac o manifestație ostilă în fața teatrului, manifestație care se soldează cu un mare scandal. Intervine o companie de jandarmi. Studenții și o parte din public se refugiază în berăria „Cooperativa", de unde lovesc cu pietre în jandarmi. Doi jandarmi sînt răniți. Trupa enervată pornește asupra localului, geamurile cad, iar soldații pătrund în local pe uși și pe ferestre»...*

● *Berăria GAMBRINUS* se afla pe strada Cîmpineanu 4 (azi 13 Decembrie), peste drum de Teatrul Național și a fost deschisă de Caragiale în 1901. Se pare că, spre deosebire de alte localuri pe care le-a avut în antrepriză, la „Gambrinus" Caragiale a rezistat mai mult. Pe timpul iernii din 1906, îndemnat de alți colegi de la conservator vine la „Gambrinus" și Grigoraș Dinicu (se știa că patronul berăriei este și mare amator de muzică populară). Angajamentul tînărului violonist — cum ne-o spune Viorel Cosma în „Figuri de lăutari" — s-a făcut în prezența actorilor Iancu Brezeanu, Ronald Bulfinski, Gică Stăncescu și Alecu Bărcănescu, „toți gustători vestiți de tulburel și pasionați după romanțe, doine, sîrbe și... Ciocîrlia".

Timp de șase luni de aci înainte berăria Gambrinus ajunge un fel de centru al muzicii lăutărești din București.

După plecarea lui Caragiale la Berlin, nu știm cine a mai exploatat berăria. Un timp a funcționat aci un atelier fotografic. În 1926 fabrica Luther redeschide localul concesionîndu-l fraților Ionescu (Nicu, Mielu și Mihai), de meserie bucătari. În vremea aceea berăria

mai păstra încă tradiţia de pe vremea autorului „Scrisorii pierdute" şi era frecventată de scriitori, ziarişti, de oameni de afaceri şi negustori din provincie, de moşieri din întreaga ţară veniţi cu treburi la Bucureşti, de parlamentari etc. La „Gambrinus", ca şi la Elysée, care se afla alături, se sărbătoreau de obicei premierele Teatrului Naţional şi ale Teatrului Cărăbuş.

Oaspeţii „Gambrinusului" erau aşteptaţi cu un variat sortiment de mîncăruri. Una din specialităţile casei, mult solicitată, era şniţelul vienez, din pulpă de viţel — — dintr-o singură bucată — foarte respectabilă (de obicei un asemenea şniţel se servea la două persoane, pentru una singură fiind prea mare). El se servea de regulă pe un platou mare, rotund, argintat, cu o garnitură foarte bogată, compusă din cel puţin 4 feluri variind după sezon (cartofi pai, sfeclă sau varză roşie, orez sau cuşcuş, legume asortate, mazăre etc.). Din lista de masă zilnică, foarte bogată şi variată, nu lipseau niciodată preparatele de pescărie şi fripturile la grătar.

Pe lîngă bere localul era aprovizionat din belşug cu vinuri de bună calitate, din cele mai renumite podgorii.

Saloanele, care nu erau prea mari, dădeau localului un aspect intim, întregul local nedepăşind capacitatea de 200 de locuri.

Vara se improviza o mică grădină pe terenul liber care despărţea berăria Gambrinus de restaurantul Elysée, iar pe trotuarul străzii Cîmpineanu, pînă aproape de berăria „Elveţiana", se instalau 10—12 mese de tablă. Iarna pe estrada berăriei „Gambrinus" concertau orchestre de renume (Grigoraş Dinicu, Jean Marcu, Jazz-ul Albahary ş.a.). În perioada 1932—1940 programele muzicale ale lui Grigoraş Dinicu şi Jean Marcu erau transmise, în anumite zile, la radio, direct din local.

Vechea clădire a berăriei „Gambrinus" este demolată la puţin timp după 1940. În locul ei se ridică un

bloc construit de frații Schneider) la parterul căruia se află actualmente un laborator medical și două unități ale cooperației meșteșugărești.

Din cronicile epocii. *D. Teleor i-a făcut lui Caragiale o poezie, pe care a publicat-o în „Moftul Român" :*

Decît medicamente,
Mai bine, zău, dă fuga
Și trage-i două halbe
De bere de Azuga

Devale la Gambrinus
— Cea mai frumoasă vale —
Te afli între teatru
Și între Caragiale.

Ferice cel ce poate
Să bea așa nectar,
De nu mai multe halbe
Măcar un biet pahar.

Berăria „Gambrinus" prezenta un vad bun, dar patronul preocupat de treburile literare nu ținea socoteli riguroase nici la casă nici la marfă. Deși a perseverat în activitatea sa comercială, Caragiale a naufragiat mereu. Vorba lui Cincinat Pavelescu:

Iancu Luca Caragiale
Îți dă berea cu măsură
Face și literatură...
Însă nu face parale.

O altă berărie veche a Bucureștilor este semnalată pe strada Stavropoleos, în apropiere de „Carul cu bere" (pe locul sau în apropierea fostului han „Gherman"). Renumitul gastronom Doser, părăsind direcțiunea conducerii grădinii „Oppler", din strada Izvor, deschide aci în 1901 un local cu bucătărie vieneză și berărie, „La Împăratul Traian".

● *Berăria IGNAT MIRCEA,* situată în imobilul aflat pe actualul bulevard al Republicii, la nr. 6, una din vechile berării ale oraşului, s-a deschis în locul alteia — George Cosman — după 1905 şi apare foarte des menţionată în scrierile marilor autori ai epocii.

Ca şi „Carul cu bere", localul lui Ignat Mircea avea un interior care fascina ochiul. Este adevărat că îi lipseau picturile murale, în schimb pereţii erau îmbrăcaţi în lambriuri de lemn de stejar, frumos dantelate. Mesele, ca şi scaunele, erau din lemn de stejar, bogat ornamentate. Pînă şi tejgheaua de la garderobă, ca şi cuierele, purtau aceeaşi amprentă.

Dealtfel moda aceasta a mobilierului masiv, din lemn de stejar, era o regulă pentru berăriile vremii şi ea s-a păstrat pînă prin 1945.

Tot aci se cuvine să amintim şi un alt obicei în berării — acela ca fiecare patron să-şi aibă alunarul său, în cele mai multe cazuri un turc sau armean (mai în vîrstă) care plătea o anumită chirie pe sezon sau anuală — după învoială —, avînd dreptul exclusiv de a vinde alune în acel local. La orele aglomerate „turcul" se înfăţişa în local, îmbrăcat curat, cu un coşuleţ de alamă (bine lustruit şi compartimentat) pe mînă, plin cu alune de tot felul (turceşti, americane) năut, prăjit, migdale, fistic etc. Nici nu te aşezai bine la masă că „turcul" (uneori acesta era oltean) te şi îmbia cu alune calde. Acest obicei pitoresc s-a păstrat pînă prin anul 1935 cînd negustorii, dîndu-şi seama că şi la alune se pot cîştiga mai mulţi bani decît chiria pe care o primeau, şi-au „asumat" ei această obligaţie. Aşa se face că în scurt timp au dispărut din berăriile bucureştene „turcii" cu alune.

Berăria şi bodega „Ignat Mircea" a funcţionat pînă în 1947. După 1948 s-a deschis aci restaurantul „Universităţii", care a funcţionat pînă în primăvara anului 1975. Apoi, restaurat, cu unele modificări interioare, în locul lui se deschide un restaurant cubanez cu firma „Restaurant-bar Havana".

● *Berăria VICTOR MIRCEA,* de sub patronajul celui mai mare dintre frații Mircea, se afla sub terasa Cercului Militar, în Bulevardul Elisabeta nr. 2 (azi B-dul. Gh. Gh. Dej) și s-a deschis în 1928. La berăria lui Victor Mircea, ca și la cele ale fraților săi, Nicolae și Ignat, clientela găsea și unele specialități ca salată de böeuf, cremvurști cu hrean, serviți în apă fierbinte (în tambale argintate), mazăre bătută (în perioada posturilor mari) ș.a. Se mai găseau de asemenea ciorbe, mîncăruri gătite, minuturi, preparate la grătar. Spre orele dimineții și spre prînz, clientela putea servi ciorbă de burtă ori tuslama regală, tocmai bune de „dres" pentru cei rămași de seara... Deseori venea aci, dimineața, după o noapte albă, actorul George Storin, întotdeauna însoțit de o ceată gălăgioasă de actori mai tineri dintre care ne mai amintim de George Vraca, N. Bălțățeanu, George Calboreanu. Localul era frecventat de o clientelă eterogenă: deputați ardeleni (în perioada sesiunilor parlamentare), funcționari superiori de stat, ofițeri, negustori, pensionari etc.

Berea se servea direct de la canea: în dopul de plută al butoiului de 100 litri se bătea, cu un ciocan mare de lemn, o canea ca la butoaiele de vin, după care era ridicat pe un suport de lemn. Apoi începea servitul berei, fără acid, la halbă și la țapi.

Butoaiele erau ținute de regulă la rece, așa că berea era totdeauna destul de rece, indiferent de anotimp. Vara, la mesele din salon se mai adăugau alte 20 pe trotuarul din fața localului.

Aci a lucrat și unul din militanții P.C.R. din ilegalitate, Iancu Olteanu, tovarăș de luptă și de aspirații cu Leonte Filipescu.

Berăria „Victor Mircea" a funcționat pînă prin anii 1940—1941 cînd și-a închis porțile pentru totdeauna. În prezent în locul ei se află sala de spectacole a Casei Centrale a Armatei și sediul Clubului sportiv „Steaua".

● *Berăria GRĂDINA CARPAȚI* se afla pe locul ocupat astăzi de blocul unde funcționează Librăria

Eminescu (pe Bulevardul Republicii, colţ cu str. Academiei). Berăria avea o grădină foarte mare, întinsă şi pe o porţiune din spaţiul pe care se găseşte acum magazinul „Romarta Copiilor".

Despre acest local al Bucureştilor ni s-au păstrat puţine date.

Unul dintre vechii săi lucrători, Jean Bălan, îşi aminteşte că în vara anului 1912 aci cînta o formaţie orchestrală condusă de E. W. Straus, al cărui nume l-am găsit şi pe un meniu, la un banchet dat de restaurantul hotelului Bulevard în anul 1906.

În 1930 patronul berăriei „Carpaţi" era un grec, un anume Petrică Caramalidis, care a exploatat-o pînă la dispariţia sa din peisajul bucureştean prin anii 1935—1936.

Pe locul fostei grădini s-a construit blocul librăriei „Cartea Românească" (proprietate a lui Ioaniţiu), proprietar în acelaşi timp şi al tipografiei şi legătoriei „Cartea Românească", de pe Şoseaua Bonaparte). Pe cealaltă porţiune, înspre strada Academiei, a fost construit blocul C.F.R. cunoscut sub numele de blocul Carpaţi. Clădirea fostei librării „Cartea Românească" a fost distrusă de aviaţia nazistă în ziua de 24 august 1944. În locul ei, ca şi pe terenul altor clădiri din jur, a fost ridicat în anii socialismului un mare bloc (cu faţade pe trei străzi — B-dul Republicii, Calea Victoriei şi Edgar Quinet), cunoscut de către bucureşteni sub numele de „Romarta Copiilor".

● *Berăria TROCADERO* funcţiona încă dinaintea primului război pe strada Academiei la nr. 8 (peste drum de hotelul „Esplanade"). Localul avea un salon lung şi o grădiniţă, lungă şi ea, cu două rînduri de mese. Unul din obiceiurile casei era acela ca, acolo unde se serveau doi ţapi, două sau mai multe halbe să se aducă şi o farfurie cu pommeschips (cartofi prăjiţi tăiaţi în felioare rotunde şi subţiri). Ei erau serviţi gratuit şi acest gest îşi avea rostul său în deschiderea apetitului pentru alte comenzi — nu numai de bere, ci şi de preparate culinare.

● *Berăria BRĂTIANU*, situată pe strada Decebal nr. 1 (peste drum de Turnul Bărăției), a fost deschisă înainte de primul război mondial și a existat pînă prin 1930 cînd în locul ei s-a ridicat un bloc. La parterul lui a funcționat magazinul „La Dinischiotu" (unul dintre marii negustori de coloniale ai Bucureștiului).

Actualmente aici se află o mare unitate „Alimentara".

● *Berăria ELVEȚIANA* se afla pe strada Cîmpineanu (azi 13 Decembrie), în apropiere de „Gambrinus". Ca toate celelalte vechi berării avea și ea mobilier din lemn de stejar masiv, cu banchete fixe pe părțile laterale și în jurul stîlpilor de susținere.

Este foarte posibil ca denumirea să-și găsească explicația în faptul că se afla nu departe de fostul club al coloniei elvețiene de la grădina „Union", iar după desființarea acesteia, membrii coloniei elvețiene se adunau, de regulă, la amintita berărie.

Astăzi pe locu fostei berării „Elvețiana", într-un bloc construit ulterior, se află un magazin de articole electrocasnice.

Nu există nici o îndoială că în afara celor amintite de noi, au mai funcționat multe alte berării în pitorescul și străvechiul nostru București. Întîmplător, sau nu numai întîmplător, numele unora apare amintit în diverse cărți ale scriitorilor care le-au cunoscut și le-au frecventat. Altele au fost acoperite definitiv de colbul uitării, deși nu este exclus să fie menționate și ele în cine știe ce pagini necunoscute încă de noi.

Cum este ușor de bănuit, noi ne-am oprit asupra celor mai vestite în epocă și despre care am putut afla date mai mult sau mai puțin complete.

Din prevedere — spre a nu fi catalogați superficiali în descoperirea informațiilor — și din dorința de a oferi un inventar cît mai complet vom mai aminti cîteva berării. Astfel, în București, mai existau în perioada

interbelică: berăria „Stelian Petrescu" (pe strada Carol, azi str. 30 Decembrie) — închisă în 1948, berăria „Jubileu" (lîngă berăria Ignat Mircea); pe locul ei a existat pînă în 1977 imobilul care a găzduit o agenţie de turism şi din 1977 pînă în 1978 o cofetărie. La data cînd pregătim pentru tipar aceste pagini, pe locul respectiv se ridică un bloc nou care — ne informează ziarele — va fi destinat unui hotel. Alte berării: „Aristotel" (la intrarea în Obor, la parterul hotelului Solacu), „Gambrinus" şi „Bavaria" (apărute în 1941).

Berăria „Gambrinus" de azi (şi pe care o cunosc toţi bucureştenii) a fost inaugurată în luna august 1941 pe B-dul. Elisabeta (azi B-dul. Gh. Gh. Dej, colţ cu strada Brezoianu). Ea a fost condusă de un anume Naumescu, fostul patron al unei mici bodegi de sub blocul Carlton, prăbuşit în timpul cutremurului din toamna anului 1940. Localul a fost deschis cu sprijinul uneia dintre fabricile de bere de pe atunci. (Trebuie dealtfel să arătăm că fabricile de bere, concurîndu-se între ele, puneau la dispoziţia negustorilor care deschideau localuri noi inventar şi mărfuri pe credit cu obligaţia ca patronul respectiv să nu desfacă bere şi alte băuturi decît de la fabrica respectivă...).

De-a lungul activităţii sale berăria „Gambrinus" a suferit dese transformări: restaurări, renovări, reprofilări etc. Ba, mai mult, în unele perioade localul a fost chiar închis. Într-o vreme, dar nu prea lungă, localul a fost transformat în restaurant vînătoresc, dîndu-i-se atît specific cît şi firmă în acest sens. După aceea este închis, renovat din nou şi deschis sub vechea firmă de „Gambrinus". În noul local — cel de azi, se servesc preparate de bucătărie, pescărie, grătar, etc. Clientela găseşte, după preferinţă, bere servită la ţap, la pahar, la halbă, direct de la butoi, precum şi alte băuturi.

Berăria „Bavaria" a fost deschisă în aceeaşi perioadă cu „Gambrinus". Localul a fost amenajat la parterul hotelului „Britania" (din Bulevardul N. Bălcescu nr. 3

de azi) iar patronii, orientîndu-se și ei după vîntul care bătea atunci în „vela" politicienilor de la cîrma statului, i-au dat acest nume de „Bavaria" — denumire la modă în timpul expansiunii fascismului german...

După prăbușirea Germaniei fasciste, fosta „Bavaria" a primit numele de berăria „Dunărea". Cu timpul, ca și multe altele din Capitală, berăria a suferit diverse metamorfoze, ajungînd să se numească restaurantul „Dunărea".

La cutremurul din 4 martie 1977, restaurantul „Dunărea" și blocul la parterul căruia se afla au suferit avarii grave și a fost demolat. La data redactării prezentei lucrări (decembrie 1978) pe locul fostului restaurant se ridică un bloc nou care — ne informează presa — va adăposti și o serie de unități comerciale alimentare. Nu știm, însă, care va fi profilul acestora și nici cînd vor fi deschise.

Cabarete - baruri de noapte

SPRE A PUTEA FACE o scurtă trecere în revistă, fie ea şi fugară, a cabaretelor şi barurilor de noapte din Bucureşti, trebuie neapărat să ne întoarcem înapoi în timp, cale de optnouă decenii — la sfîrşitul veacului trecut şi începutul celui actual. Un fel de „strămoşi" ai cabaretelor de ieri şi de azi, au fost „cafeurile chantante" şi „grădinile cu teatru varieteu". În perioada anilor 1902—1904, de pildă, pe cînd era prefect de poliţie al Capitalei, Ion Saita, prin acţiunile sale hotărîte, a pus capăt unor moravuri nu tocmai plăcute pentru Capitală. El face administraţie şi impune o anumită disciplină şi acolo unde era foarte multă dezordine. Încearcă chiar să reglementeze activitatea localurilor de petreceri nocturne: „acestea nu pot ţine deschis decît pînă la o anumită oră, iar lăutarilor nu le mai este îngăduit să cînte noaptea întreagă..."

Ion Saita a reglementat dealtfel şi funcţionarea cafeurilor numite „chantante".

Pe atunci era obiceiul ca în teatrele de varietăţi cîntăreţele să nu fie plătite, iar vizitatorilor să nu li se perceapă nici o taxă de intrare; antreprenorul afacerii se mulţumea cu cîştigul din consumaţii, iar

cîntăreţele făceau cheta printre mese. În cazul trupelor muzicale cheta cu pricina era făcută de o fată — de regulă cea mai tînără şi mai frumoasă — şi se înţelege din ce motive. Asemenea caféuri-chantante erau: „Singer" (în strada Doamnei), „Stadt-Pesth" (vis-à-vis de actuala clădire a Miliţiei Capitalei), „Alcazar" (în dosul Pasajului Român, în prezent strada 13 Decembrie), „Raşca" (în strada Academiei). Mai tîrziu, în sala de marmoră a hotelului Union s-a deschis un local cu numele „La Pisici", teatru de varietăţi numit „Imperial" (pe strada Cîmpineanu, colţ cu strada Sf. Ionică).

Dar caféul chantant cel mai vechi, despre care spune Constantin Bacalbaşa că l-a găsit în Bucureşti în 1871, era cel de la „Paţac" (în strada Carol, azi 30 Decembrie).

Ioan Saita, însă, prefectul reformator despre care am amintit, pune capăt chetei şi le cere patronilor s-o înlocuiască cu o taxă de intrare. Măsura n-a fost nici pe placul patronilor, nici pe placul cîntăreţelor, însă cheta a dispărut doar pentru scurt timp, fiindcă între cele două războaie mondiale ea reapare şi se practică mai abitir decît pe timpul lui Saita.

În memoria bucureştenilor au rămas şi unele localuri de acest gen ca: „La Papadopol" şi „La Viaţa dulce" (pe calea Griviţei), „La Groapa dulce" şi „Castelul cu Flori" (în jurul Pieţii Sf. Gheorghe) şi multe altele în care cheta se practica din plin.

La începutul secolului al XX-lea, mai precis după primul lui deceniu, apar noi localuri de noapte, după moda occidentală — „cabaretele", cele mai multe dintre ele orientîndu-se după cabaretele pariziene, aducînd numere de atracţie de peste hotare şi în special de la Viena, Paris, Budapesta etc.

C. G. Giurescu, în „Istoria Bucureştilor", aminteşte despre elegantul „Cabaret Lunchen-bar" existent prin anul 1900 la Continental, care se pare că a fost primul cabaret din Capitală la începutul secolului (dar despre care n-am mai putut afla nimic...)

● *Cabaretul MAXIM* (situat pe strada Otetele-şeanu nr. 5), deschis după 1910 de către doi francezi, funcţionează pînă la izbucnirea primului război mondial — mai precis spus pînă la intrarea României în război în 1916, exploatat fiind în ultima vreme de către grecul Papaianopol Dimitrie. Programul artistic al localului era susţinut de către artişti francezi. Din amintirile lui Mişu Stănciulescu, care a lucrat în acea perioadă ca picolo la „Maxim", am aflat unele informaţii care ne permit azi o sumară descriere. Chelnerii erau îmbrăcaţi în frac, iar picolii în smoking. În local nu se serveau decît băuturi străine, mai ales şampanie franţuzească : Mumm Cordon Rouge, Vive Cligout ş.a. Vinuri româneşti consumau numai gazetarii, printre care se afla deseori şi caricaturistul Găină. Cabaretul era frecventat de regulă de către marii moşieri, bancheri, armatori greci de la Brăila şi Galaţi.

● *Cabaretul ALCAZAR* se afla pe strada Doamnei, la subsolul clădirii Bursei (în care se află azi Biblioteca Centrală de Stat) şi a funcţionat pînă în 1939.

Localul, mult timp exploatat de către doi asociaţi (David Haimovici şi Jean Braunstein), era deschis în str. Doamnei numai în timpul sezonului răcoros. Vara cabaretul îşi desfăşura activitatea sub firma „Alcazar d'Eté" la Şosea (acolo unde în prezent se află magazinul alimentar şi restaurantul „Triumf").

În vara anului 1928 Constantin Tănase o angajează pentru Teatrul Cărăbuş, direct de la Paris, pe faimoasa — încă de pe atunci — dansatoare de culoare Josephine Baker. Din cauza marilor pretenţii financiare ale acesteia, Constantin Tănase, care a colaborat deseori cu patroni de cabarete pentru orgnizarea programelor, angajează pentru Josephine Baker încă un spectacol — după terminarea programului de la teatru — la „Cabaretul Alcazar d'Eté" de la Şosea, unde vestita artistă obţinea seară de seară un mare succes.

Josephine Baker a mai făcut, pe lîngă programul ei artistic original, şi o altă mare senzaţie în Bucureşti.

Venise de la Paris cu o şaretă trasă de un struţ şi după-amiază făcea plimbări pe Calea Victoriei sub privirile curioase ale trecătorilor. Cam în aceeaşi perioadă, 1928—1929, la „Alcazar" a cîntat şi Grigoraş Dinicu.

● *Cabaretul MOULIN-ROUGE* se afla pe terasa clădirii fostului Senat (pe actualul Bulevard Gh. Gheorghiu-Dej, colţ cu str. ing. Anghel Saligny); a funcţionat după terminarea primului război mondial pînă în 1932 şi a fost exploatat mai mult timp de către grecul Papaianopol. Prin 1927—1928 aci a cîntat pentru prima oară în Bucureşti o formaţie artistică de negri.

● *Cabaretul CHAT NOIR* a funcţionat în perioada anilor 1928—1932 în clădirea Eforiei de pe Bulevardul Elisabeta (în prezent Bulevardul Gh. Gheorghiu-Dej) într-un salon de la etajul I, în partea dreaptă a clădirii. Localul a fost deschis şi exploatat tot de un grec, un anume Socrate, cu cunoştinţe mai vaste în asemenea activităţi comerciale.

● *Cabaretul MAXIM ZIG-ZAG* se afla în strada Oteteleşeanu nr. 5 şi a fost deschis la 1 octombrie 1931 de către Mişu Iorgulescu, fost lucrător la cabaretul Maxim. Localul a fost construit şi amenajat pînă în cele mai mici detalii de către doi arhitecţi, fraţii Leopold şi Carol Schindel, germani de origine, mari antreprenori de construcţii (constructori, între altele, şi ai blocului Carlton, prăbuşit în cutremurul din 1940) şi pasionaţi frecventatori ai barurilor de noapte.

Cabaretul „Maxim Zig-Zag" se bucura de programe de mare atracţie, cu artişti străini dintre cei mai vestiţi ai vremii, printre care cîntăreţul spaniol Uribary şi formaţia „Şapte surori" adusă din America de Nord, formaţie cunoscută pe atunci în întreaga lume.

Prin iarna lui 1931 pe scena de la „Maxim Zig-Zag" au evoluat şi marii actori comici Stroe şi Vasilache, cu cîntecul devenit repede şlagăr „Aicea la Maxim, totul este intim"...

Vara, cabaretul „Maxim Zig-Zag" se muta în grădina restaurantului Chateaubriand de pe Şoseaua Kiseleff. Localul a funcţionat pînă în anul 1935 cînd patronul Mişu Iorgulescu a renunţat la el şi l-a închis pentru totdeauna.

● *Barul CONCERT PAGONY*, situat pe strada Cîmpineanu (azi 13 Decembrie), peste drum de Berăria „Elveţiana" (pe locul actualului bloc ce găzduieşte Cinemateca) a funcţionat prin anii 1927—1930. Localul avea şi grădină de vară, iar numele şi-l trăgea de la cîntăreţul Alfred Pagony care — cu ale sale şansonete, printre care şi „Fumul de ţigară" — a făcut vogă timp de cîţiva ani.

● *Cabaretul DUTDZI BAR*, funcţionînd într-una din sălile de la subsolul Cercului Militar (actuala Casă a Armatei) a fost deschis în 1932—1933 de către foarte tînăra şi frumoasa cîntăreaţă maghiară Dutdzi Dalver. Localul a avut o existenţă de numai cîteva ierni, după care a dispărut pentru totdeauna.

● *Barul NIPON ARIZONA* se afla pe locul actualei agenţii de voiaj de pe strada Domniţa Anastasia (colţ cu strada Brezoianu) şi a funcţionat între anii 1935—1946. Barul — numit la început „Nipon" şi apoi „Arizona" — avea şi o grădină de vară şi funcţiona tot timpul anului. Patronul localului a recurs la un moment dat la un foarte ingenios sistem de reclamă : pentru a crea o atmosferă cît mai plăcută, răcoroasă, monta în fiecare seară în jurul stîlpilor de susţinere şi în alte locuri potrivite blocuri de gheaţă, colorate în tricolor, comandate special la fabrica de gheaţă.

De regulă asemenea localuri erau frecventate de „lumea bună", de feciorii de bani gata şi de cei care umblau în căutarea unor „paradisuri" iluzorii.

O dramă petrecută prin deceniul al IV-lea în local a făcut ca „Arizona" să devină mai multe zile subiectul comentariilor din gazete şi chiar, mai tîrziu, să intre

în literatură prin paginile din „Calea Victoriei" de Cezar Petrescu şi cele din „Iubim" de Octav Dessila. „...Drama de la Arizona despre care s-a scris în ziare fără să se spună totul... Acea doamnă frumoasă — scrie Cezar Petrescu în amintitul roman —, tînără, de numai 20 de ani, crescută numai în pensioane, care, în lipsa soţului din Bucureşti, îşi lăsase copilul de leagăn acasă şi venise cu un prieten... uşor de înţeles ce fel de prieten, ca să-şi petreacă o noapte la faimosul bar... La 3 după miezul nopţii, rochia de paiete inflamabile aprinzîndu-se de la flacăra brichetei ca o torţă! Ea arzînd de vie pe ring! Bărbatul, prietenul care o întovărăşise, închizîndu-se într-o cabină de toaletă şi zburîndu-şi creierii... Amîndoi căutaseră paradisul în asta!"...

● *Barul ZISSU.* Pe Calea Şerban Vodă la nr. 16, colţ cu Piaţa de Fructe din Piaţa Bibescu, exista prin anul 1925 o cîrciumă unde de obicei se adunau coşarii şi oltenii cu cobiliţele şi coşurile lor. Primii aşteptau clienţi care să-i cheme pentru curăţatul coşurilor, iar ceilalţi veneau dis-de-dimineaţă pentru a-şi umple panerele cu fructe...

În anul 1927 Nicolae Zissu, fost ofiţer de jandarmi, la îndemnul lui Alfred Pagony (cîntăreţ, pianist şi compozitor) renovează cîrciuma şi o transformă în bar de noapte.

Primul program al „barului" este realizat de Alfred Pagony. Concomitent cu acesta, debutează aci, de probă, tînărul cîntăreţ de muzică uşoară Jean Moscopol, funcţionar pe atunci la Banca Crisovellony.

Vara, barul „Zissu" funcţiona în saloanele restaurantului „Colonade" de la şosea.

Dintre multele fapte legate de „biografia" barului vom aminti doar una — într-un anume fel tipică pentru metodele „comerciale" ale patronilor de altădată. Prin 1928 Nicolae Zissu angajase o frumoasă cîntăreaţă, anume Isabele, pe care de fapt n-o plătea cu salariu, ci o luase ca „participantă", într-un fel destul de curios. Frumoasa cîntăreaţă a introdus în băuturile de bar un

anume coctail căruia i-a dat numele de „Coctail Isabele". Cîntăreața se mulțumea cu banii încasați în fiecare seară pe coctailurile sale și atît. Dar ea nu era în pierdere pentru că în fiecare seară se vindeau foarte multe „coctailuri Isabele".

N. Zissu era cunoscut ca unul dintre cei mai duri patroni în relațiile cu personalul său. Și totuși... într-o seară Zissu observă că bătrînul barman Martin este cam cherchelit; îl cheamă și îl apostrofează:

— Martine, tu ai băut, ești beat! Ia suflă-mi în față!...

Barmanul, luat prin surprindere, răspunde cu tremurici în glas:

— Să vedeți, domnu Zissu, eu nu am băut, doar am gustat puțin din „doamna Isabele..." Martin se referea desigur la coctailul Isabelei și Zissu, care și-a dat seama numaidecît despre ce e vorba, în loc de muștruluială a izbucnit în rîs... lucru destul de rar la el.

Mai tîrziu N. Zissu a renunțat la localul din Calea Șerban Vodă și a deschis un altul în strada Batiștei nr. 5, într-o veche casă boierească. Noul local, care a funcționat pînă în toamna anului 1947, se afla pe locul unde în prezent este un mic scuar între hotelul „Intercontinental" și „Casa Prieteniei Româno-Sovietice". Cînd a început construcția hotelului „Intercontinental" și a „Teatrului Național", între multele clădiri dărîmate a fost și aceea care adăpostea „Barul Zissu". Pe strada Batiștei mai poate fi văzut și acum un copac care străjuia odinioară intrarea în bar. Este tot ce a mai rămas din localul lui N. Zissu.

Într-un singur deceniu — 1935-1945 — bătrînul București a avut baruri de noapte mai multe ca niciodată înainte. Mai mari sau mai mici, mai luxoase sau mai puțin, ele deveniseră locul de întîlnire al lumii mondene sau al celor din provincie veniți să-și cheltuie banii în capitală. Pentru satisfacerea curiozității citito-

rilor vom mai consemna şi numele altor baruri precum: „Lescenco" (funcţionînd în imobilul Societăţii Clădirea Românească din Piaţa Senatului, cu programe ruseşti), barul „Chinezesc" (sau „Fu Ciang"), mobilat cu scaune format pitic — taburete —, cu separeuri îmbrăcate în rogojini (la subsolul Teatrului Comedia), barul „Carlton" (la subsolul blocului Britania, cu intrarea prin strada Biserica Enei), barul „Nababu" (pe Calea Moşilor nr. 239), barul „Atlantic" (pe strada Academiei, în blocul Romarta de astăzi), barul „Melody" (la subsolul blocului Patria, cu intrarea prin strada Pictor Verona), barul „Colorado" (în apropierea Pieţii Mihai Viteazul) şi multe altele.

După cel de al doilea război mondial toate aceste localuri au dispărut.

În ultima vreme Ministerul Turismului — mai ales din dorinţa de a găsi noi căi pentru îmbogăţirea mijloacelor de divertisment puse la dispoziţia oaspeţilor străini care ne vizitează Capitala — a luat măsura de a redeschide cîteva din fostele baruri, „Melody-bar" (la parterul blocului Patria), Barul Continental, (situat în blocul cu acelaşi nume, bloc prăbuşit la cutremurul din 4 Martie 1977) şi „Athénée Palace".

Cu Maria Tănase prin restaurantele bucureştene

POATE CĂ NICI UN ALT NUME din galeria cîntăreţilor noştri de muzică populară nu trezeşte — prin simpla rostire — atîta admiraţie precum cel al Mariei Tănase.

A fost o vreme — în urmă cu mai bine de patru decenii — cînd Bucureştii îi rezervaseră neasemuitei interprete a cîntecelor bătrîneşti un capitol aparte din viaţa sa. Tot ce era parfum şi sunet de vremuri apuse, îngînare de rîu şi de ram, dor şi cîntec de inimă albastră, de suferinţă şi bucurie — concentrate în ritmuri şi legănări nemaicunoscute nici pînă atunci şi nici după aceea — trăia şi se făcea cunoscut lumii prin vocea Mariei Tănase.

...Şi a mai fost o vreme în care buna şi vechea tradiţie a lăutarilor şi cîntăreţilor noştri se continua prin recitaluri la serile de petrecere din restaurante şi baruri. Glorii ale epocii ori cîntăreţi obscuri, formaţii vestite sau simple grupuri de lăutari dădeau serilor de restaurant farmec şi atmosferă, făcîndu-le de neuitat.

Într-un timp în care radioul era la începuturi, televiziunea nu apăruse, iar teatrul şi cinematograful însemnau prea puţin pentru bucureşteanul dornic de destindere şi

de petrecere, un taraf lăutăresc și un solist cunoscut pe estrada unui restaurant însemnau mult mai mult decît un simplu punct de atracție.

De aceea prezența Mariei Tănase într-un local îl făcea pe acesta neîncăpător și mic pentru cîți îl asaltau. Iată de ce în călătoria noastră prin deceniile și restaurantele de odinioară ale Bucureștilor am găsit de cuviință să-i rezervăm celebrei cîntărețe un loc aparte.

Prin anii '36—37 restaurantul Neptun din Piața Buzești (unde actualmente se află o cantină studențească), deși era bine plasat și servea mîncăruri și vinuri bune, era totuși cam văduvit de clienți. Este greu de spus care vor fi fost rațiunile unor schimbări preconizate de patron și care vizau „înnoirea" muzicii din local, dar un an mai tîrziu, în iarna lui '38, cînd aci și-a făcut apariția Maria Tănase (care mai înainte debutase la radio și la teatrul „Alhambra"), restaurantul a început să fie luat cu asalt de bucureștenii ce încep, abia acum, să „descopere" noul punct de atracție. Printre cei care veneau erau și mulți artiști, scriitori, gazetari — cu toții admiratori înfocați și sinceri ai cîntăreței.

La ora 23,30 cînd pe podium își făcea apariția așteptata și inegalabila Maria Tănase, peste întregul salon se lăsa liniștea, iar taraful — din care nu lipseau niciodată bătrînele noastre instrumente : cobze și țambaluri — ataca deodată, hotărît, primele note ale cîntecului „Ia uite-o zău !".

Întreaga asistență o urmărea pe artistă cu privirile, cu auzul, cu sufletul. La sfîrșitul cîntecului izbucneau aplauze care țineau minute în șir.

Dealtfel ecoul frumuseții unice a ceea ce cîntă Maria Tănase răzbate repede în tot Bucureștiul, de la cele mai umile case din mahalale și pînă în „lumea bună".

Un cronicar al vremii se făcea, într-un fel, glasul acestui ecou în revista „Spectacol". „La început — scria el referindu-se la restaurantul din Piața Buzești — a

fost Maria Tănase. Încruntatul zeu care păzeşte cu tridentul, nu apele mării ci şpriţurile şi ţapii cu bere locuieşte în Bucureşti, tocmai în Piaţa Buzeşti. Şi cînd spuneai „Neptun" înţelegeai altceva, Maria Tănase. Pentru că în ploaia de lumini din local, lumea nu venea decît în al doilea rînd pentru muşchiul la grătar, mititei, patricieni, ci ocupa mesele mai mult ca s-o asculte pe Maria Tănase al cărei glas vrăjea, îmbăta, obseda. Între cupe, farfurii, fructiere, frapiere, am văzut chelii impozante, burţi colosale, decolteuri tentante, lăsînd să treacă miezul nopţii pentru ca să strige în delir cînd apărea zîmbetul Mariei : „Busuioc" ! sau „Ciuciu". În aceste clipe nici zeul însuşi n-ar fi fost în stare să potolească asemenea glasuri care erau cînd imperative, cînd rugătoare, crescînd şi descrescînd ca un talaz... Pe acoperişul localului, zeul obosea, ţinînd tridentul şi zîmbea somnoros..."

Dar Maria Tănase nu zăboveşte mult la „Neptun" şi unul din mai vîrstnicii chelneri povesteşte că plecarea ei de aici s-ar fi datorat unui incident : într-o seară a venit cu o întîrziere de cîteva minute. Un maître d'hôtel „zelos" i-a făcut o observaţie : „Cum se poate domnişoară să întîrziaţi, după ce vă plătim atîţia bani ?". Maria Tănase, care era de o mare demnitate, n-a suportat afrontul, i-a „răspuns" cu două palme şi a părăsit localul.

Nu trece mult timp şi marea cîntăreaţă poate fi văzută pe estrada altui restaurant — „Luxandra" de pe strada Doamnei 9. Se înţelege că valul de mai vechi admiratori de la „Neptun" se mută aici.

La 15 aprilie 1939 restaurantul „Luxandra" îşi vesteşte clientela că în seara acelei zile oferă „cina de adio" a doamnei Maria Tănase, care pleacă ducînd peste mări „freamătul doinei şi jocul de foc al sufletului românesc". Maria Tănase pleca la Expoziţia internaţională de la New York.

Merită să transcriem aci şi meniul pe care-l oferea direcţiunea localului în acea seară — meniu „alcătuit"

din preparate adaptate repertoriului cîntăreţei şi în semn de omagiu pentru ea :

- *Ţuică de Văleni adusă cu „Trenule, maşină mică".*
- *Nisetru rece cu solzi de „Busuioc", preparat după metoda „Habar n-ai tu".*
- *1/2 pui, ediţie primăvărateca, stropit cu mujdei de „Măria neichii, Mărie".*
- *Muşchi de vacă împănat de „Mărioară de la Gorj".*
- *Salată de castraveţi „De la mama lor".*
- *„Foaie verde şi-o sipică".*
- *„Roşie şi roşioară".*
- *Îngheţată „Maria Tănase".*
- *Cafea cu rom „Hop-lele-hop".*

Maria Tănase pleca la New York împreună cu alt mare „ambasador" al muzicii populare româneşti, Grigoraş Dinicu (cu taraful său), şi printre americani aveau să se bucure de succese răsunătoare.

În ţară cei care-i auziseră vocea o aşteptau să se întoarcă, cei care o auzeau întîia oară erau fascinaţi. Iată, bunăoară, ce scrie în „Amintirile" sale Alexandru Hodoş :

„Era spre sfîrşitul unei zile de vară prin 1937 (...), în casa albă de la Ciucea a lui Octavian Goga. Prin ferestrele deschise, se auzea murmurul Crişului şoptind pădurii povestea milenară. Mîna gazdei a întors butonul cutiei de sunete vrăjite şi în odaia de lucru a meşterului a răsunat glasul adînc al lui George Folescu, un haiduc al cîmpiei româneşti de altădată care îşi cînta aleanul lui de pribegie : „Îngheţată-i Dunărea".

— Nu ştiu un alt artist al nostru, a spus Octavian Goga după ce se făcu tăcere, care să dea viaţă, cu atîta putere evocatoare, baladei populare munteneşti. Mă gîndesc la cîntecele Trasilvaniei şi îmi pare rău că George Folescu nu s-a născut undeva pe Mureş sau pe Tîrnave... Mereu aştept să se ivească un rapsod popular al Transilvaniei. Nu l-am întîlnit încă.

— A sosit vremea și acum este ! am răspuns glumind meșterului. Acest cîntăreț există, dar nu-i un cîntăreț ci o cîntăreață și o cheamă Maria Tănase... Nu-i o interpretă a cîntecului ; e cîntecul însuși ! Aș dori s-o ascultați într-o zi.

Lui Octavian Goga i s-au părut poate prea entuziaste vorbele mele, căci am zărit în ochii lui albaștri o umbră de îndoială. Umbra aceasta avea să se preschimbe într-o luminoasă bucurie cînd, cîteva seri mai tîrziu, împreună, am auzit la radio o suită de cîntece din Transilvania : „Nici acela nu-i fecior", „Orația de nuntă", „Pe Mureș și pe Tîrnave" ș.a.

Octavian Goga a fost cucerit de la început. I-a plăcut vocea plină de culoare, frazarea inteligentă, sinceritatea simțirii, dar l-a surprins mai ales stilul autentic al cîntecului popular, proaspăt și nealterat, ca un fruct cules de-a dreptul de pe ramura lui.

— Strigă [illegible] horă ca un flăcău din Țara Oașului ! mi-a șoptit la ureche. E într-adevăr uimitoare ! Transilvăneancă ? m-a întrebat.

— Nu, i-am răspuns rîzînd. E dintr-o mahala a Bucureștilor.

— E la ea acasă în toată țara, ca orice artist adevărat.

Mi-ar face plăcere s-o privesc cîntînd, a spus Goga. Dar dorința lui nu s-a îndeplinit..."

Revenind din America, Maria Tănase cîntă o vreme pe estrada unei grădini de vară, din mahalaua Făgădău, „Ruxandra", apoi se mută la localul le iarnă „Luther" (din spatele Gării de Nord) unde este acompaniată de o formație condusă de Costică Tandin de la Craiova, un fel de Grigoraș Dinicu al Olteniei.

În iarna 1941—1942 o întîlnim la restaurantul „Wilson", apoi la un restaurant de pe strada Mihai Bravu. După război cîntă la „Pajura Neagră", la „Unchiul", „Aro", restaurantul de pe Calea Dorobanților și în alte locuri. Sporadic e prezentă și pe scenele unor teatre de estradă, dar atracția ei cea mai mare rămîne restaurantul cu lumea, cu universul și oamenii lui, cu

atmosfera şi farmecul inexistente în alte locuri, dar mai ales cu întîmplările de aici. Una din ele, hazlie, am preluat-o şi noi din cartea „Maria Tănase şi cîntecul românesc" de Petre Gheaţă şi Clery Sachelarie. O redăm întocmai: „În noaptea de revelion 1949—1950 Maria era invitată la o familie prietenă care locuia pe Bulevardul Republicii. Cîntăreaţa era angajată atunci la restaurantul ARO din Calea Dorobanţilor (o grădină cu salon, care se afla pe locul unde azi, într-un bloc mare, nou construit, funcţionează restaurantul „Primăvara").

În seara respectivă la Bufetul de alăturea era petrecere şi haz mare: un căruţaş înveselit de vinul bun şi mult îşi deshămase căluţul alb şi-l strecurase lîngă el, la masa de la intrare.

Animalul, blînd şi trist ca un om necăjit, copleşit de muncă, culege bucăţelele de zahăr din mîna stăpînului şi bea şpriţ din găleata servită de bufetier la comanda căruţaşului. La aceeaşi masă, vioristul localului, bietul Neaţă, mîhnit şi soios îngînă pe dibla-i numai în două coarde, refrenul unui cîntec bătrînesc, pe care-l zice şi din gură, repetîndu-l fără încetare şi fără să ostenească. Căruţaşul se îngrijeşte de băutura şi gustările celor doi tovarăşi de masă. Căluţul, prins şi el în lanţul chefului înteţit, ridică din cînd în cînd capul lăcrimînd şi ciulind urechile cînd spre căruţaş, cînd spre omul cu dibla.

La miezul nopţii Maria îşi încheie programul la restaurant, îmbracă vestita-i caţaveică şi dă să plece.

Ecoul veseliei tumultuoase de la bufet îi reţine însă atenţia. Deschide uşa. Spectacolul o ţintuieşte locului.

Bagă ceva în buzunarul căruţaşului şi-i spune vioristului:

— Hai cu mine!

Ca împins de un tainic resort, Neaţă saltă de pe scaun:

— Să trăiţi, coană Mario, gata sînt!

Clienţii îşi strigă în cor bucuria:

— Să ne trăiești, coană Mario! Să ne trăiești! Zi-ne și mata un cîntec că murim dacă nu te auzim!

Maria își descheie cațaveica verde și, rezemată de gîtul căluțului care o sprijină grijuliu, începe a cînta:

Mama mea cînd m-a făcut
Butelcuța me!
Mi-o legat sticla de gît
Și mi-o zis cu giurămînt
Butelcuța me!
Să n-o desfac de la gît
Butelcuța me!
. . . .

E aplaudată cu vehemența marilor satisfacții. Maria rîde fericită, mîngîie blajinul animal, își ia vioristul de braț, urcă cu el în mașină și pornesc să întîmpine noul an.

Cînd apare în cercul invitaților, îmbrăcată în splendida-i rochie de seară, braț la braț cu Neață, cuplul pare de domeniul fanteziei...

— Vă prezint pe amicul meu Neață... Dă-i drumul „maestre"! Și zi-i un cîntec din vastul tău repertoriu să se înveselească întreaga onorată asistență!

Și pînă dimineața „surpriza Mariei" se joacă pe cele două coarde cîntînd același cîntec, antrenînd invitații și aducînd la petrecere și pe vecinii de la celelalte etaje".

La începutul anului 1958, Ministerul Comerțului Interior, care de cîțiva ani începuse să redeschidă fostele mari restaurante, alege sala restaurantului „Continental" (din strada 13 Decembrie), pentru amenajarea unui local cu specific românesc.

În revista săptămînală „Magazin", din numărul precedînd inaugurarea noului restaurant, Păstorel Teodoreanu scria:

„În clipa de față, cînd mai fiece zi aduce ecoul succeselor artiștilor noștri de toate categoriile, primite cu căldură de cele patru puncte cardinale ale planetei, este firesc ca, pe lîngă scriitori, pictori, sculptori, arhi-

tecţi, muzicanţi, dansatori şi actori să avem şi o... bucătărie originală şi bucătari de talent. Asta îşi propune să ilustreze restaurantul „Continental", renovat de la pivniţă pînă la bucătărie... În ce priveşte latura spirituală, e de ajuns să spun că, în fiecare seară, Maria Tănase va cînta la restaurant acompaniată de o orchestră alcătuită din executanţi aleşi de ea. Acei ce o cunosc — şi cine nu o cunoaşte? — ştiu cu toţii că originala şi înzestrata actriţă a slujit cîntecului românesc cu acelaşi brio — şi în aceeaşi măsură cu care l-a slujit pe cel francez Yvette Guilbert — vor înţelege uşor sub semnul cărui nivel îşi deschide porţile acest restaurant.

Astfel că:

„Atunci cînd va păşi-n local
Clientul să se dumirească;
Măcar că e «Continental»
Bucătăria-i românească!"



Maria Tănase cîntînd la localul „La prispa înaltă" din Tîrgul Moşilor (Reproducerea din cartea „Maria Tănase şi cîntecul românesc" de Gheaţă Petre şi Clery Sachelarie).

La „Continental" Maria Tănase cînta acompaniată de un taraf alcătuit din cîteva stele ale muzicii lăutărești din epoca aceea (Ionel Banu la vioară, Fărîmiță Lambru la acordeon, și alții) și sala era în fiecare seară neîncăpătoare pentru entuziaștii ei admiratori. Dealtfel cu ocazia Festivalului „George Enescu" din 1958 vin la „Continental" s-o asculte și dirijorul englez Barbirolli, compozitorul ceh Palenicek, violonistul sovietic David Oistrah și tînărul pianist chinez Li-Min-Ceau...

În vara aceluiași an Maria Tănase cîntă și la crîșma „La prispa înaltă" din Tîrgul Moșilor, local decorat, la cererea artistei, în mod cu totul original de către pictorul Piliuță.

Pe scena teatrelor de estradă și la concerte, în alte spectacole de muzică populară ori în restaurante, „privighetoarea" cucerește sufletele, smulge aplauze, stîrnește necontenite cereri de „bis".

Neobosită și neîntrecută de nimeni, nici înainte și nici mai tîrziu, Maria Tănase a dat strălucire unică frumuseții cîntecelor noastre populare, proiectîndu-le lumina deopotrivă în universalitate și în eternitate.

Dezvoltarea şi diversificarea unităţilor de alimentaţie publică în anii socialismului, creşterea reţelei hoteliere

BILANŢUL REŢELEI HOTELIERE şi al celei de alimentaţie publică din Bucureşti la finele celui de al doilea război mondial era dintre cele mai triste. Unele hoteluri și restaurante căzuseră în întregime victime ale bombardamentelor anglo-americane sau naziste din aprilie și august 1944, altele fuseseră avariate grav, iar cele mai multe unități din categoriile amintite se vedeau pur și simplu nevoite — din cauza crizei prin care trecea țara, a greutăților pricinuite de război — să-și închidă porțile ori să-și schimbe profilul.

Hotelurile rămase intacte, sau mai puțin avariate sînt ocupate, după 23 August 1944, de o serie de instituții care și-au pierdut propriile clădiri în timpul bombardamentelor. Unele hoteluri mai vechi și cu poziții nu tocmai centrale — cum erau de pildă „Avram" și „Patria" din apropierea Pieței Unirii — sînt transformate definitiv în locuințe pentru populația sinistrată sau, în anume situații, în cămine pentru studenți.

Aruncînd o scurtă privire înapoi — spre a putea oferi o imagine a situației din 1944—1945 — în istoria imediată, vom reaminti că înaintea războiului Bucureștiul era destul de înzestrat în hoteluri. Astfel dacă în „Călăuza

sau conducătorul istoric şi pitoresc" tipărit în 1871 de maiorul Papazoglu erau menţionate 28 de hoteluri, în „Bucureşti — Ghid oficial, cu 20 de hărţi pentru orientare" (1934) aflăm 44 de hoteluri, iar peste nouă ani, în 1943, în „Noul plan al Municipiului Bucureşti" sînt menţionate 64.

De bună seamă că în lucrările amintite s-au strecurat şi omisiuni (de pildă în ghidul din 1934 nu apare hotelul „Unirea" din strada Halelor şi nici hotelul „Solacu" din gura Oborului, iar în cel din 1943 nu apare hotelul „Ambasador" deoarece în anii aceia el găzduia sediul Misiunii militare germane). În anul 1943 numai pe Calea Griviţei se găseau 16 hoteluri la care, dacă mai adăugăm hotelurile „Gociman" (din Bulevardul Dinicu Golescu), „Regele Ferdinand" (din strada Polizu), „Braşov" şi „Cameliei" din Piaţa Matache, rezultă că, în perimetrul Gării de Nord existau în 1943 cam în jur de 20 de hoteluri mai mari sau mai mici.

Vom deduce de aci că — cel puţin sub aspect numeric — Capitala nu ducea lipsă de hoteluri. Din toate, însă, „zestrea" de la finele războiului nu mai păstra decît 13 hoteluri.

În ce priveşte restaurantele mari ale oraşului, doar Capşa şi Athénée Palace reuşesc să ţină piept marilor dificultăţi economice. Celelalte sînt transformate pe rînd în cantine, depozite, magazii etc. Doar micile restaurante, birturile şi cîrciumile mai funcţionează — avînd şi ele, dealtfel, sortimente de mîncăruri destul de sărace.

Primii paşi de redresare economică şi revitalizare a hotelurilor şi restaurantelor bucureştene, paşi timizi, sînt făcuţi după naţionalizarea din 11 iunie 1948. Acum Ministerul Comerţului Interior ia măsura reorganizării întregului sector de alimentaţie publică prin închiderea şi desfiinţarea unor tipuri de localuri care nu mai corespund vremii şi noului climat social. Astfel dispar pentru totdeauna din peisajul Bucureştiului cafenelele (foarte multe pe atunci), locuri de practicare a jocurilor de noroc şi totodată adăpost al lumii interlope, localurile de noapte (aşa-zisele cabarete sau baruri)

— puncte de întîlnire și petrecere pentru odraslele claselor sociale în dispariție, ca și puzderia de bodegi și cîrciumi din jurul unor fabrici și întreprinderi, cu rol dăunător pentru unii muncitori.

După această asanare social-morală, noile organe ale comerțului de stat încep o muncă asiduă de amenajări și redeschideri ale fostelor localuri de alimentație publică, ca și de redare în folosință a unor vechi și mari hoteluri.

În ce privește renovările propriu-zise, în această perioadă s-au făcut și o serie de greșeli inerente începutului de drum — nu s-au respectat vechile decorațiuni, ori au fost făcute adăugiri noi, forțate și în evident contrast cu arhitectura inițială —, dar asupra lor s-a revenit ulterior.

De fapt însăși forma de organizare a comerțului a cunoscut după 11 iunie 1948 cîteva etape: inițial Ministerul Comerțului Interior tutela întreaga rețea, apoi ea a fost împărțită cîtorva foruri tutelare și funcționează așa și în prezent: Ministerul Turismului prin Intreprinderea de turism, hoteluri și restaurante București; Cooperația de Consum (tutelară a unor unități din zona de agrement a Capitalei).

În 1953 este amenajată și redeschisă prima unitate din categoria marilor restaurante de tradiție bucureștene, „Cina".

Un an mai tîrziu, la 15 februarie 1954, se redeschide fostul „Café București" purtînd acum numele de restaurantul „Ambasador", apoi fosta grădină de vară „Mon Jardin" (din Calea Dorobanților) sub firma „Parcul Trandafirilor". La scurt timp acestora le-a urmat renovarea și redeschiderea altor localuri de alimentație publică — restaurantele „Continental", „Berlin" (în locul fostului restaurant „Modern"), berăriile „Carul cu bere" și „Gambrinus", restaurantul „Universității" (în locul berăriei „Ignat Mircea") și multe altele.

În clădirile fostelor cafenele, bodegi sau cîrciumi au apărut noi unități de alimentație publică, micuțele și cochetele café-baruri, baruri de zi, multe dintre ele

cu mici „terase" instalate pe trotuare, cu perdele de vară sau umbrele multicolore, dînd un aspect cu totul nou tabloului urbanistic actual. Café-restaurantele sînt substituite de braserii, apoi de restaurantele cu autoservire, de aşa-zisele „Expres"-uri, care înlocuiesc cu mult succes fostele baruri automate de odinioară, avînd un bogat sortiment de preparate culinare (începînd de la ciorbe şi pînă la preparatele de cofetărie, patiserie etc., cu o servire rapidă şi preţuri accesibile). Au fost deschise restaurantele-pensiune.

Acestor noi forme de comerţ li se adaugă unităţile „Gospodina" (bine aprovizionate cu semipreparate culinare) şi bucătăriile de bloc (contribuind la economisirea timpului gospodinelor). Paralel cu ele creşte şi numărul cantinelor muncitoreşti, cărora în ultimii ani li s-a adăugat un nou tip — cantina-restaurant — cu o activitate mai bogată şi mai complexă.

Reţeaua alimentaţiei publice se află într-un proces continuu de îmbunătăţire. Se caută noi forme şi mijloace de servire a populaţiei, potrivit exigenţelor mereu crescînde ale ei.

Sporirea numărului şi diversificării unităţilor de alimentaţie publică este, în prezent, o preocupare permanentă a organelor de resort. Se deschid, astfel, restaurante profilate pe un anume specific : pescăresc, lacto-vegetarian, dietetic etc.

În ultimii ani au luat fiinţă tot mai multe case de comenzi pentru produse agro-alimentare, culinare, preparate de cofetărie etc. De curînd au apărut în peisajul Capitalei alte unităţi de alimentaţie publică, necunoscute pînă acum — „snack-barurile", unde preparatele culinare sînt pregătite în faţa clienţilor.

La vechile unităţi de alimentaţie publică şi hoteliere se „alătură" unităţi nou construite. În anul 1965, la 1 august, se dă în folosinţă impunătorul complex hotelier şi de alimentaţie publică „Nord-Hotel" (Calea Griviţei nr. 143). Hotelul, de categoria lux, are o capacitate de 490 de locuri în 245 de camere şi este dotat cu tot ce presupune un confort modern : încălzire centrală,

apă curentă, caldă și rece, telefon, radio și televizor în camere. Oaspeților „Nord-Hotelului" le stau la dispoziție un restaurant, o braserie, saloane pentru recepții și banchete, un bar de zi, o cofetărie, un salon de frizerie și coafură, un magazin „Shop", un stand de ziare, alte servicii.

Începînd din 1967 și pînă în 1977 organele comerțului de stat din Capitală desfășoară și o vastă acțiune de readucere în circuit a unor vechi vaduri comerciale.

Primul care se redă în folosință este complexul „Hanul Manuc", căruia îi urmează alte două mari unități : „Crama Domnească" (în strada Șelari nr. 13), restaurantul „Rapsodia" (din Intrarea Șelari) cu cele patru saloane — „Medieval, Primăvara, Toamna și Salonul Măștilor".

În 1969, într-o frumoasă clădire stil brîncovenesc cu balcoane, saloane de epocă (românesc, românesc-brîncovenesc, maur, oriental) și o frumoasă grădină se deschide restaurantul „Bucur".

Din aceași dorință de a veni în întîmpinarea cerințelor populației, organele de stat sînt preocupate și de deschiderea unor noi unități de alimentație publică în noile cartiere și cvartale de locuințe. Ele îmbogățesc, de la an la an, peisajul urbanistic al Bucureștiului. Astfel, într-o perioadă de numai cîțiva ani, pe harta orașului a apărut un mare număr de restaurante, braserii, cofetării etc. în mai toate punctele cardinale ale Capitalei : restaurantele „Orizont" (în strada Drumul Taberei nr. 18), „Feroviarul" (pe Calea Griviței nr. 214), „Mărășești" (în prezent „Budapesta" — pe Bulevardul Cantemir nr. 13), „Circului" (pe Șoseaua Ștefan cel Mare nr. 17), „Cișmigiu" (pe B-dul Gh. Gh. Dej nr. 22), „Esplanada" (în complexul A6 Titan), „Mediaș" (Șoseaua Mihai Bravu nr. 95), „Miniș" (în Complexul Comercial A9 Titan), „Pajura" (str. Pajurei nr. 13), „Perla" (Șoseaua Ștefan cel Mare nr. 1), restaurantul-braserie „Trocadero" (Bulevardul Republicii nr. 8), restaurantele „Vulcan" (Calea Griviței nr. 160), „Olimp" și „Litoral" (Șoseaua Colentina), braseria „Bucur" (din

Complexul comercial „Bucur-Obor"), restaurantul „Riviera" din Parcul 23 August; restaurantul-braserie din cadrul magazinului Unirea (din „Piața Unirii"), restaurantul „Măgura" (pe Bulevardul Lacul-Tei, vis-à-vis de Parcul Tei), alte unități urmînd a fi deschise pe Șoseaua Pantelimon, pe Calea Dorobanți și pe alte artere.

În ce privește rețeaua hotelieră sînt de menționat — în primul rînd cele două noi unități — „Hotel Parc" (categoria I, 500 de locuri în 275 de camere) și „Hotel Turist" (categoria I, 532 locuri în 296 de camere) — construite pe Bulevardul Poligrafiei nr. 3—5 ca și Hotel „Modern" pe Bd. Republicii. Apoi se cuvine a releva noua etapă de renovare, modernizare și redare în circuit a unor vechi hoteluri — acțiune desfășurată în perioada 1974—1976 și care, practic, a dus la dublarea capacității de cazare față de 1974, ajungîndu-se la finele lui 1976 la un total de circa 11 000 de locuri. Iată hotelurile renovate și redeschise în intervalul de timp amintit:

● *Hotel ASTORIA* (Bdul. Dinicu Golescu nr. 27), de categoria I, cu o capacitate de 340 de locuri în 178 de camere. Hotelul dispune de restaurant, bar de zi, salon pentru micul dejun, servicii etc.;

● *Hotel BANAT* (Piața Rosetti nr. 5), de categoria I și a II-a, cu o capacitate de 75 de locuri în 40 de camere. La parter dispune de un snack-bar.

● *Hotel CAPITOL* (Calea Victoriei nr. 29), de categoria I, cu o capacitate de circa 200 de locuri în 102 comere, în locul fostului hotel Luvru. La parterul hotelului în două saloane funcționează o braserie-restaurant.

● *Hotel CENTRAL* (strada Brezoianu nr. 13, deschis în clădirea în care între cele două războaie mondiale a funcționat hotelul „Princiar"), hotel de categoria I și a II-a, cu o capacitate de 130 de locuri în 70 de camere. La parter, în locul fostului restaurant „Princiar" funcționează un restaurant cu autoservire.

● *Hotel MAJESTIC* (Calea Victoriei nr. 40, cu intrare și prin strada Academiei), de categoria I-a, cu o capacitate de 341 de locuri în 195 de camere. La parter dispune de un bar de zi și un snack-bar.

● *Hotel PALAS* (strada Brezoianu nr. 24) de categoria I, cu o capacitate de 341 de locuri în 195 de camere. La parter dispune de un restaurant și de un bar de zi.

● *Hotel BUCEGI* (str. Witing nr. 2) de categoria a II-a, cu o capacitate de 94 de locuri în 58 de camere.

● *Hotel CARPAȚI* (strada Matei Millo nr. 16), de categoria a II-a, cu o capacitate de 63 de locuri în 58 de camere.

● *Hotel CERNA* (Bulevardul Dinicu Golescu nr. 29), de categoria a II-a cu o capacitate de 119 locuri în 89 de camere. La parter dispune de un bar de zi.

● *Hotel DÎMBOVIȚA* (strada Schitu Măgureanu nr. 7) de categoria a II-a, cu o capacitate de 51 de locuri în 41 de camere.

● *Hotel DUNĂREA* (Calea Griviței nr. 140), de categoria a II-a, cu o capacitate de 109 locuri în 81 de camere.

● *Hotel GRIVIȚA* (Calea Griviței nr. 130), de categoria a II-a, cu o capacitate de 109 locuri în 71 de camere. La parter dispune de braserie și de o cofetărie-patiserie.

● *Hotel MARNA* (Strada Buzești nr. 3), de categoria a II-a, cu o capacitate de 88 de locuri în 55 de camere. La parter dispune de un bufet lacto.

● *Hotel MUNTENIA* (strada Academiei nr. 21), de categoria a II-a, cu o capacitate de 261 de locuri în 123 de camere. La parter dispune de un bar de zi.

● *Hotel MINERVA* (strada Locotenent Dumitru Lemnea nr. 2, colţ cu Bulevardul Ana Ipătescu), de categoria a II-a, cu o capacitate de 153 de locuri în 85 de camere. La parter hotelul dispune de un restaurant şi o cofetărie, cu o mică terasă de vară.

● *Hotel RAHOVA* (Calea Rahovei nr. 2), de categoria a II-a, cu o capacitate de 95 de locuri în 49 de camere. La parter dispune de un lacto-bar.

● *Hotel UNIVERSAL* (strada Gabroveni nr. 12), de categoria a II-a, cu o capacitate de 139 de locuri în 75 de camere. Este prevăzut a fi dotat cu o braserie şi cramă.

● *Hotel VENEŢIA* (Piaţa Kogălniceanu nr. 3), de categoria a II-a, cu o capacitate de 74 de locuri în 50 de camere.

La data cînd pregătim pentru tipar lucrarea de faţă, alte şi alte clădiri — ne informează presa — se vor renova şi în ele vor fi deschise hoteluri. Între acestea se află şi fostul sediu al Departamentului Industriei Alimentare din Calea Victoriei nr. 63-65, grav avariat de cutremur, precum şi clădirea din Bdul. Republicii nr. 33, în care a funcţionat un timp Ministerul de Externe, care vor deveni hoteluri de categorii superioare şi vor primi denumirile de Hotel „Splendid" şi Hotel „Naţional".

Toate noile hoteluri şi restaurante presupun, cum este lesne de înţeles, şi un personal calificat care să poată fi în măsură a asigura turiştilor la un nivel corespunzător serviciile solicitate.

În anii noştri pregătirea cadrelor în acest domeniu se face într-un cadru centralizat, bine organizat şi permanent prin diverse forme de învăţămînt : şcoli speciale, cursuri de scurtă durată, pregătire la locul de muncă şi altele.

Dar, precum este ușor de bănuit de către cititor, n-a fost întotdeauna așa. De aceea socotim de datoria noastră să nu încheiem această carte înainte de a face și o scurtă incursiune în istoria învățămîntului hotelier și de alimentație publică cît am putut afla în perioada documentării.

La noi în țară meseria de ospătar nu a fost recunoscută „oficial" decît abia în 1923—1924 și ea s-a datorat luptei pentru afirmare dusă de o serie de lucrători cu vederi înaintate. Pînă în 1924 — cînd a fost introdusă oficial remiza la nota de plată — lucrătorii chelneri trăiau din bacșișul primit de la clienți... de unde și denumirea dată în derîdere de „cerșetori" în haine negre.

Acțiuni pentru introducerea remizei la nota de plată au avut loc și mai înainte. Astfel, încă din primăvara anului 1919, lucrătorii chelneri au declanșat o suită de greve pentru acordarea de către patroni a unei remize de 10—15% (în raport cu clasificarea localului) din vînzarea totală, care să se achite în fiecare seară la predarea încasărilor. Ca urmare a grevelor desfășurate, lucrătorii chelneri din București au obținut, în aprilie 1919, satisfacerea revendicărilor lor. Dar peste puțină vreme patronii au refuzat să-și mai respecte angajamentele. A urmat un nou val de mișcări care au culminat cu greva generală din 1920, la care, alături de întreaga clasă muncitoare, au participat și lucrătorii chelneri și asimilații lor.

În „Evocări — Leonte Filipescu", lucrare editată în 1973 de Institutul de Studii Istorice și Social Politice de pe lîngă C.C. al P.C.R., se scrie: „Breasla lucrătorilor chelneri era cunoscută prin combativitatea membrilor ei. Încă din 1907 lucrătorii chelneri și asimilații lor își creaseră o organizație sindicală proprie, întemeiată pe principiul luptei de clasă și al internaționalismului proletar. În fruntea acestei organizații au activat militanți de seamă, din rîndul lucrătorilor chelneri care și-au cîștigat un loc de onoare în istoria mișcării muncitorești din România: Iancu Olteanu, Gh. Niculescu-Mizil, Nicolae Marin, Dumitru Gănescu ș.a.".

Dealtfel unele forme de organizare a lucrătorilor chelneri au existat cu mult mai înainte. Așa bunăoară,

la Muzeul de Istorie a Municipiului Bucureşti — alături de alte vechi statute ale diferitelor bresle — se află şi cel al organizaţiei lucrătorilor chelneri din Bucureşti, pe a cărui copertă citim :

„Statutele Societăţii Internaţionale a chelnerilor din Bucureşti. Fondată la 4 ianuarie 1881, Bucureşti. Tipografia C. A. Lăzăreanu, Episcopia 1907".

Jos vedem două mîini împreunate, simbolizînd solidaritatea dintre muncitori.

În anul 1906 avusese loc şi prima Conferinţă pe ţară a lucrătorilor chelneri. După 50 de ani (1956), într-un cadru restrîns, un grup de 350—400 persoane din rîndul lucrătorilor chelneri din ţară au sărbătorit la Ploieşti împlinirea a 50 de ani de la evenimentul menţionat. Cu această ocazie s-a distribuit participanţilor o insignă jubiliară pe care scrie în medalion : „50 de ani de la prima conferinţă sindicală pe ţară".

Pentru cine se încumetă să studieze istoricul mişcării democratice sau sindicale din România, paginile „scrise" de lucrătorii chelneri vor ocupa, fără îndoială, un loc important. Trebuie remarcat, dealtfel, că paralel cu lupta pentru revendicările economice ei au militat şi pentru crearea unor lăcaşuri de pregătire a lucrătorilor breslei. Astfel, în 1923, un grup de entuziaşti, în frunte cu inimosul gastronom Iosef Demeter, pune bazele primei „Şcoli de Ucenici Ospătari (piccoli) din Bucureşti" care funcţionează cu program de curs seral în Şcoala primară Visarion (din strada Visarion).

Dar timp de doi ani şcoala n-a fost recunoscută de către organele de stat, respectiv de către Ministerul Muncii, care tutela şcolile profesionale. Cheltuielile, care se ridicau aproape la 100 000 lei anual, au fost acoperite prin donaţiuni şi din fondurile realizate de cele două baluri anuale (1924—1925) ale breslei. Cele mai reuşite baluri din perioada 1924—1925 erau : balul lucrătorilor chelneri, balul presei şi balul oriental, soldate bineînţeles şi cu rezultate financiare satisfăcătoare. Cei doi ani de activitate a şcolii au dovedit utilitatea şi necesitatea ei, şcoala fiind pusă sub egida Direcţiei Învăţămîntului Muncitoresc din Ministerul

Muncii. Cursurile durau trei ani, după care absolvenții primeau diploma de absolvire, pe baza căreia Camera de Muncă le elibera „Cartea de lucrător" fără a mai fi nevoiți să susțină alte examene. Consemnăm și faptul că absolvenții acestei școli se bucurau de termen redus la satisfacerea serviciului militar conform art. 72 din Legea recrutărilor. În anul 1927—1928 în cadrul școlii a fost organizat un curs de șase luni pentru ucenicii trecuți de 18 ani, un fel de reciclare în vederea încadrării lor ulterioare ca lucrători chelneri. Programa analitică era destul de pretențioasă. Astfel, pe lîngă materia de bază — gastronomia — se mai predau limbile română, franceză, germană, matematica, cursul de comerț inferior etc.

Cursurile se țineau după-amiază și se încadrau în ore care să permită ucenicilor piccoli să participe la programul profesional în cadrul unităților, atît la masa de prînz cît și la cină.

Patronii de restaurante, berării etc. din Capitală n-au susținut decît în mică măsură activitatea școlii. Așa se explică și numărul redus de absolvenți, la sfîrșitul fiecărui ciclu de trei ani. Elevii erau de multe ori împiedicați să frecventeze cursurile. Ba unii dintre patroni nici nu voiau să audă de așa ceva, nu permiteau piccolilor să se înscrie la ele, unii chiar au atacat în presă școala. În ziarul „Credința" din primăvara anului 1936, de pildă, Victor Medrea nu numai că socotea nejustificată existența ei, ci se arăta chiar indignat de faptul că absolvenții se bucurau de dreptul de a face armata cu termen redus, la fel ca absolvenții altor școli de meserii, tutelate de Ministerul Muncii.

Totuși, în ciuda condițiilor grele și a piedicilor de tot felul, școala a funcționat pînă în preajma războiului al doilea cînd a fost nevoită să-și închidă porțile pentru totdeauna.

În perioada postbelică au apărut noi tipuri de școli, mai perfecționate decît înainte și fundamentate pe principii noi, ca dealtfel întregul nostru comerț. Astfel în 1948 se deschide Școala profesională nr. 5 de ospă-

tari, bucătari şi cofetari, cu o durată de trei ani pentru prima promoţie şi de doi ani pentru următoarele. Şcoala funcţionează pînă în 1954, an în care îşi întrerupe activitatea. În 1955—1956 se redeschide fiind organizată astfel : pentru bucătari şi cofetari — cursuri de trei ani, pentru ospătari — de doi ani.

În 1961 se înfiinţează o şcoală tehnică postliceală cu durata de doi ani şi care pregăteşte ospătari şi recepţioneri de hotel, iar în anul 1970 liceul industrial de alimentaţie publică, cu durata de 4 ani la cursurile de zi şi de 5 ani la cele serale şi fără frecvenţă.

O vădită preocupare pentru perfecţionarea pregătirii cadrelor se manifestă şi în ce-i priveşte pe lucrătorii mai vîrstnici, cu vechi state de serviciu ; pentru ei se organizează în perioada respectivă (1970—1975) cursuri de scurtă durată (3—6 luni), urmărindu-se înarmarea lor cu o serie de cunoştinţe teoretice şi practice, mai ales a ajutorilor de ospătari mai vîrstnici şi fără calificarea necesară.

Dezvoltarea continuă a turismului intern şi internaţional în România, în ultimul deceniu şi punerea în valoare a întregului patrimoniu turistic au impus pe de o parte asigurarea corespunzătoare a bazei tehnico-materiale, iar pe de alta satisfacerea serviciilor la nivelul exigenţelor omului modern.

În acest context în anul 1970 a fost înfiinţat în Bucureşti Centrul de formare şi perfecţionare a cadrelor pentru industria hotelieră şi turism, cu scopul de a asigura rezolvarea unitară a problemelor privind pregătirea personalului din activitatea turistică şi hotelieră. Noul organism îşi desfăşoară activitatea prin cooperare cu Programul Naţiunilor Unite pentru Dezvoltare (P.N.U.D.) şi Biroul Internaţional al Muncii (B.I.M.) care acordă asistenţă tehnică pentru dezvoltarea învăţămîntului turistic.

Începînd din anul 1974 Centrul de formare şi perfecţionare îşi desfăşoară activitatea în Bucureşti (B-dul Poligrafiei nr. 3—5) unde dispune de o bază materială adecvată prin care sînt asigurate toate condiţiile pentru

desfăşurarea unui proces de învăţămînt modern, pe deplin integrat producţiei.

Prin centru (care are o filială şi la Constanţa — în cadrul căreia se organizează formarea şi perfecţionarea lucrătorilor necesari activităţii din cadrul Centralei O.N.T. Litoral) se organizează programe pentru formarea cadrelor la nivel superior şi mediu, de conducere şi execuţie, pentru prestaţii turistice, servicii în hoteluri şi restaurante. De asemenea, prin aceeaşi instituţie se asigură perfecţionarea profesională a cadrelor de conducere şi de specialitate (directori, directori adjuncţi etc.) ca şi a cadrelor de conducere operativă (şef complex hotelier, şef unitate restaurant, administrator hotel, şef bucătar, şef cofetar, bucătari şi cofetari specialişti, ospătari principali).

Cît priveşte corpul profesoral şi de lectori care asigură prelegerile, cursurile şi orele de practică, el este alcătuit din experţi şi cadre de specialitate din economie, din cadrul Ministerului Turismului, din alte ministere şi instituţii centrale, precum şi din specialişti din producţie (directori, şefi de servicii, maiştri în arta culinară etc.).

În numai patru ani, de pildă (1971—1975), Centrul de formare şi perfecţionare a cadrelor şi filiala sa din Constanţa — au pregătit prin 80 de cursuri şi programe diferite peste 15 000 de lucrători, numărul absolvenţilor fiind de circa 6 000 în fiecare din anii următori lui 1975.

Referindu-ne la calităţile pe care trebuie să le întrunească un chelner calificat potrivit cerinţelor comerţului public modern, ne-am amintit aprecierile scriitorului rus I. Şmeliov din schiţa „Chelner", scrisă în 1911 (apărută în traducere românească în 1962), atît de actuale şi astăzi şi pe care şi le doreşte fiecare lucrător al domeniului :

„Un chelner bun e o raritate, trebuie să te străduieşti mult să faci dintr-un om obişnuit un chelner adevărat pentru că omul obişnuit este, prin natura lui, făcut pentru treburi fireşti şi are o figură obişnuită, ca orice om obişnuit. Chelnerul însă trebuie să fie în orice

clipă gata să servească, şi atît, nimic altceva, să nu trădeze felul lui de a fi. Cînd e în afara obligaţiilor de serviciu, treaba lui, poate să se poarte cum îi e caracterul, dar atîta timp cît e în local trebuie să se mişte ca la teatru mai cu seamă cînd e vorba de un local renumit. El trebuie să pătrundă pur şi simplu în sufletul clientului şi să-l cunoască pînă în măduva oaselor. Să-l cunoască dintr-o ochire, să nu facă nici o greşeală. Trebuie să ştie cum să se apropie de client, cum să-l ia, să nimerească la ţanc. Şi mai ales să aibă prestanţă în mişcări... Asta place. Trebuie să se mişte ca un diplomat. Grea meserie, mai ales cînd ai de-a face cu un public rafinat. Crezi că clienţii nici nu te privesc dar de fapt ei observă totul. Trebuie să te porţi aşa ca să se vadă şi seriozitatea şi iuţeala în toate..."

Hotel Intercontinental

HOTEL „INTERCONTINENTAL" — cea mai mare şi mai modernă unitate de cazare din Bucureşti — ocupă un loc aparte între construcţiile destinate slujirii turismului românesc. Apariţia „Intercontinentalului" în peisajul urbanistic al Capitalei a reprezentat un moment de vîrf în evoluţia şi dezvoltarea edificiilor de acest tip de la noi şi astăzi silueta lui a devenit aproape familiară atît bucureştenilor cît şi celor care poposesc pentru o mai scurtă sau mai lungă vreme în străvechea cetate de pe malurile Dîmboviţei.

Dar înainte de a porni la cunoaşterea şi descrierea mai amănunţită a acestui hotel se cuvine să facem — pentru o mai bună informare a cititorilor — un scurt istoric al locului pe care s-a ridicat „Intercontinentalul", aşa cum l-am putut desprinde din documentele păstrate în arhive şi din amintirile proprii sau ale altora.

Terenul pe care s-au construit hotelul „Intercontinental" şi Teatrul Naţional aparţinea în secolul al XVIII-lea, mănăstirii Colţea. În secolul al XIX-lea el trece în proprietatea familiei Hagi Moscu, care ridică pe el o vastă clă-

dire în care a funcţionat la sfîrşitul secolului trecut primăria oraşului Bucureşti.

Din motive necunoscute nouă şi nemenţionate în nici una dintre sursele documentare pe care le-am consultat, edificiul cu pricina a fost demolat în 1911, locul rămînînd gol. Dealtfel bucureştenii mai în vîrstă îşi amintesc că prin anii 1930—1935 vedeau aproape zilnic făcînd instrucţie aici regimentul de jandarmi pedeştri al Capitalei.

O scurtă călătorie făcută pe la început de secol prin preajma terenului ocupat cîndva de primărie, ne dezvăluie şi aşezarea unor clădiri ce merită a fi menţionate pentru rostul şi importanţa avute odinioară.

Pe strada Batiştei, colţ cu actualul Bulevard N. Bălcescu, era o veche casă boierească cu un etaj — proprietate a avocatului Lyautei — în care a funcţionat pînă în preajma celui de al doilea război mondial o *Casă de Mode* (atelier de croitorie de damă). Alături de ea, o altă casă boierească, tot cu un etaj, a adăpostit începînd din 1939 şi pînă în 1947, restaurantul bar „N. Zissu" (pe locul lui este azi un mic scuar acoperit de iarbă).

Lipit de clădirea restaurantului „N. Zissu" se afla imobilul cu două etaje (care se întindea şi pe strada Grigore Filipescu, dispărută azi) cunoscut sub numele de „Cooperativa Mercur", avînd pe colţ vestita bodegă „Mercur" amintită şi în schiţele lui I. L. Caragiale.

Mergînd mai departe, pe strada Grigore Filipescu se afla Casa Asan, o frumoasă clădire, îmbrăcată în plăci de faianţă albă, în care a funcţionat între cele două războaie mondiale, Primăria Capitalei. Pe latura dinspre Bulevardul N. Bălcescu nu mai exista nici o altă clădire în afara celei menţionate mai înainte.

Pe latura dinspre actualul bulevard al Republicii, maidanul se învecina cu strada Vasile Boerescu (după 23 August 1944 strada Ion Vidu, dispărută azi). Pe această stradă s-a deschis în anul 1939 grădina-restaurant de vară „Răcaru" (şi ea dispărută ulterior).

Prin anii 1935—1936 în mijlocul terenului fostei primării s-a deschis o grădină-restaurant de vară. Grădina, în formă de pătrat, era împrejmuită cu un gard de stuf și avea intrarea pe latura dinspre actualul bulevard N. Bălcescu. Aci se serveau specialități ale casei, crap la proțap și pui la frigare. Afișe cu litere mari, așezate la intrarea în grădină, anunțau clienții: „40 lei un pui la frigare și o baterie de vin, grasă Garoflid". Vinul servit era din viile lui Garoflid, politician, proprietar funciar și Președintele Sindicatelor Agricole (sindicate din care făceau parte doar marii proprietari). Garoflid, imitînd casa regală, precum și pe Brătieni (care aveau magazine proprii de desfacere a produselor agro-alimentare de pe moșiile lor), deschisese, peste drum de amintita grădină, în blocul proprietate personală, un magazin pentru desfacerea vinurilor pentru acasă (actualmente aci se află restaurantul „Pescarul").

În preajma celui de al doilea război mondial pe latura dinspre bulevardul N. Bălcescu se construiesc mici prăvălioare din materiale ușoare (plăci de stufit ș.a.). Pe locul fostei grădini amintite mai sus, Consiliul de Patronaj ridică din aceleași materiale un restaurant destul de încăpător și cu prețuri populare.

După 23 August 1944 clădirea restaurantului, ajunsă într-o foarte înaintată stare de degradare, a fost dărîmată, iar în locul ei s-a instalat Circul „Krately", care a funcționat aci pînă la construirea actualului Circ de Stat.

Pe colțul dinspre Bulevardul N. Bălcescu cu strada Batiștei — într-o clădire construită din materiale ușoare — s-a deschis după 1945 un mic, dar cochet local, cu o mică terasă care desfăcea înghețată, casată siciliană și alte produse de cofetărie. Localul, cunoscut sub numele de „Terasa Rustică", a fost transformat mai tîrziu în bodegă.

Pe celălalt colț dinspre Bulevardul N. Bălcescu și Bulevardul Republicii a fost deschisă o berărie-restaurant „Zori de Zi" — realizată din aceleași materiale ca și „Terasa Rustică".

Toamna, pe terasa deschisă a acestui local se amenaja o mare mustărie. De-a lungul laturii dinspre Bulevardul N. Bălcescu între multe prăvălioare de tot felul, ridicate de-a lungul anilor, în apropierea intrării la Circ a funcţionat mult timp şi un bufet cunoscut sub numele de „Bufetul Universităţii. În anul 1969, cînd încep lucrările de degajare a terenului în vederea construirii hotelului Intercontinental şi a Teatrului Naţional, toate aceste clădiri au fost demolate şi o dată cu ele au dispărut şi străzile Grigore Filipescu şi Ion Vidu.

Construcţia hotelului „Intercontinental" s-a făcut în cooperare cu Societatea Inter-Continental Hotels Corporation din S.U.A., proiectul fiind realizat de partea română, cu asistenţă tehnică din partea societăţii respective. Potrivit contractului, exploatarea în cooperare urmează să aibă loc pe o perioadă de 10 ani de la darea în folosinţă, după expirarea acestui termen hotelul — proprietate a statului român — urmînd să fie exploatat exclusiv de proprietarul său.

În ce priveşte perioada primilor zece ani de colaborare, partenerul extern asigură promovarea hotelului pe plan internaţional şi rezervarea de camere prin sistemul P.A.N.A.M.A.C., iar partea română este obligată să respecte standardele de servicii ale reţelei de hoteluri Intercontinental şi să plătească unele taxe anuale.

La 20 februarie 1971, pe porţile noului şi impunătorului edificiu intră primul client plătitor, un anume Dortmann din S.U.A., dar deschiderea oficială a întregului complex hotelier are loc ceva mai tîrziu, la 14 mai 1971.

Hotelul „Intercontinental" dispune de 423 de camere cu 888 de locuri şi 16 birouri închiriate pentru firme străine. Peste 300 de camere sînt dotate cu aparate TV color, cu circuit închis, instalaţii de sonorizare (staţie radio) în toate camerele şi spaţiile. Serviciul administrativ este dotat şi el cu instalaţii moderne de urmărirea eliberării camerelor de către clienţi şi efectuarea curăţeniei.

Întregul mobilier din camere este conceput și realizat în stil modern.

De asemenea marea unitate de cazare din București are o serie de săli speciale pentru conferințe, banchete, reuniuni etc.

Sala mare „Rondă", cu circa 500 de locuri în picioare la recepții și 300 de locuri la mese (la banchete);

Sala mijlocie „Rapsodia", cu circa 200 de locuri;

Sala „Intim", cu 24 de locuri;



Hotel Intercontinental.

Sala bar „Piccolo", cu 30 de locuri ;
Sala „Hora", cu 80 de locuri.

Hotelul mai este dotat cu o piscină, la etajul XXII cu bar de zi, sală de gimnastică, masaj, saună finlandeză, aparate solarium cu raze ultraviolete şi terasă deschisă.

În cadrul hotelului funcţionează mai multe unităţi de alimentaţie publică :

— Braseria „Corso" cu Snack-bar (la parter) unde se prepară anumite minuturi în faţa clienţilor, unitate mobilată cu mobilier stil modern ;

— Restaurantul clasic „Madrigal", unitate dotată cu mobilier Chipendalle stilizat ;

— Restaurantul românesc „Balada" (la etajul 10), dotat cu mobilier stil românesc. (Aici îşi desfăşoară activitatea şi o formaţie orchestrală de muzică românească.

— Restaurant cu autoservire — Self Service (la subsol) ;

— Bar de zi „Intermezzo" (la parter) ;
Bar de zi „Belvedere" la etajul II) ;
Bar de zi „Luna" la etajul XXI) ;
Bar de zi „Panoramic" (la etajul XXII) ;

Unităţile restaurant şi barurile însumează un număr de 750 de locuri.

Sălile restaurantelor sînt înzestrate cu lovelatoare (aparate pentru încălzit farfuriile).

Pentru a menţine platourile calde la masa consumatorilor există plăci încălzite electric, pe care se ţin platourile şi tambalele cu preparate calde, la masa clienţilor.

Bucătăriile sînt dotate cu utilaje din cele mai moderne, tip „Hobart", ca : maşini de gătit cu gaze naturale, grătare electrice, marmite, maşini pentru spălat vesela, tacîmuri, pahare etc. precum şi o gamă largă de maşini („robot") pentru curăţat legume, maşini electrice pentru tăiat pîine, cuter pentru diferite paste rapide, roboţi cu anexe pentru sosuri, maşini pentru pastă de legume, maşini centrifuge pentru svîntarea salatei etc. — toate din metal inoxidabil.

Pentru procesul de producţie, complexul de alimentaţie publică dispune de un laborator de cofetărie, carmangerie şi semipreparate.

Servicii la dispoziţia pasagerilor din hotel: secţie de spălătorie şi curăţătorie, secţie de frizerie-coafură şi cosmetică, centrală şi mini-centrală telefonică, telexuri şi magazine pentru desfacerea mărfurilor pe valută (la parter, la mezanin şi la etajul II).

De asemenea prin personalul complexului Intercontinental se pot obţine: bilete la spectacole, bilete de călătorie la trenuri şi avioane, închirieri de automobile (cu sau fără şofer), închirieri de maşini de scris, multiplicări sau fotocopieri de lucrări la aparate xeros etc.

Pentru asigurarea unui serviciu la înalt nivel, personalul de conducere din unităţile de alimentaţie publică şi hoteliere (şefi de sală, şefi bucătari, şefi de recepţie) au fost specializaţi în diferite unităţi Intercontinental din Vest: Paris, Geneva, Frankfurt, Hanovra, Viena.

Printre personalităţile de seamă de peste hotare care au trecut pe la Hotel „Intercontinental" s-au aflat şi G. Heineman, preşedintele R.F.G.; Kurt Valdheim, secretarul general al O.N.U.. Rockefeller, magnat american; vestitul chirurg cardiolog Christian Barnard; surorile Kesler ş.a.

Doctorul Barnard a fost invitat în România de către Ministerul Sănătăţii în martie-aprilie 1972; la data vizitei în ţara noastră vestitul chirurg avea la activul său 24 de operaţii pe cord.

La o masă oferită în onoarea sa la „Intercontinental", maestrul în arta culinară — cofetarul Avramii Dumitru a căutat să-i facă o surpriză; la desert a servit un tort care reprezenta 24 de inimi. Beculeţe minuscule, introduse în interiorul inimilor şi alimentate de o baterie bine camuflată, au început să „pulseze" în momentul cînd tortul a fost adus la masă.

Cu hotelul „Intercontinental" încheiem călătoria noastră în timp prin „lumea" spaţiilor de cazare şi de alimentaţie publică din Bucureşti, de la Hanul Şerban Vodă pînă azi.

Drumul — cum sperăm să se convingă şi cititorii noştri — n-a fost deloc scurt, neted şi sperăm ca prin el să fi putut măcar sugera bogata şi îndelungata tradiţie în domeniu, experienţele, căutările de pînă azi şi — de ce nu? — să lăsăm o fereastră deschisă către perspectivele de mîine.

În loc de încheiere

Turismul și comerțul nostru, aflate în continuă dezvoltare și extindere, vor impune ridicarea unor noi unități, găsirea unor noi și tot mai moderne modalități de a veni în întîmpinarea solicitărilor publicului, potrivite cu exigențele acestuia. Desigur se vor face înnoiri, se vor descoperi noi drumuri, vor fi aplicate noi norme. Între altele, ele vor cere și îmbogățirea capitolelor de actualitate ale cărții de față.

În ce ne privește (pe noi sau pe alții care ne vor continua rîvna) vom (sau vor) consemna cu bucurie toate aceste schimbări ce se anunță și, fără îndoială, ele nu vor întîrzia să se petreacă.

Sumar

Coperta şi supracoperta:
ILIE VICTOR

Redactor : FLORENTIN POPESCU
Tehnoredactor : IOAN PETRE

Bun de tipar : 15 VII — 1979
Coli de tipar : 18,5 + 12 pag. pl.
Tiraj : 16 200 ex.


Tiparul executat sub cd. 162 la I. P. „Filaret"
str. Fabrica de chibrituri nr. 9—11
Bucureşti
Republica Socialistă România



Grigore Capşa şi şefii săi de atelier din 1872 (primii lucrători francezi). De la stînga la dreapta: Louis Duprat, Marechal François, Grigore Capşa, Detienne Jean, Marie Viallet.

Bucuresti 12/24 Iuliu 1877

Ioane

Fiindu quă Annulu aquestu din Causa evenimenteloru quari se petrec pre aqui, şi pre quari tu le cunosti foarte bine de prin jurnale; eu nu credu că voiu putea merge la Paris, cu toate quă am trebuinţă foarte insemnată; de aquea viu a te instiinţa prin trequeasta quă dacă esti hotărât la intoarcere in ţară, vino acum indată de'ţi convine, vină la mine fiindu sigura de indeplinirea dorinţei tale. Iar dacă vrei mai sta, a'mi scrii quele ce le semnezi, scrie'mi tote quă doreşti şi nu perde occasiunea quea crezi quă 'ţi va fi quea mai favorabilă....

Pre aci pre la noi s'au petrecutu lucruri foarte importante de quandu a'ţi plecatu voiu; acum insă suntu cu totulu extra-ordinare; să vezi pre Marele Imparat allu Russiu plimbându'se pre stradelle

de faca prin quari am trecut de
Vre o 5 luni incoace —
Ostirea noastră acum este vie
măndre şi gata a trece Dunărea şi
a da pieptu cu tiranulŭ quari de
atâta timpŭ ne bântue şi credu
şi speră toţi Românii că
resultatulŭ va fi un Memoriu
plin de Victorie Nemurire Popol

La Revedere
altŭ teu de bine
Vroitoru

Gr. Capsa

Bune Vointzelle melle Colegilor
tei. —

Fragmente dintr-o scrisoare-document pe care Grigore Capşa o adresează în 1877 elevului său Jean Nestor, trimis alături de Gh. Oprescu (Duţă) şi Theodor Gal de către Casa Capşa la specializare în capitala Franţei. În cuvinte de un cald patriotism Grigore Capşa informează despre evenimentele istorice prin care trece ţara (Războiul de independenţă).

Menu servit de Casa Capşa la banchetul oferit de „amicii literaturii" în onoarea poetului Vasile Alecsandri după obţinerea premiului de la Montpellier (Franţa) pentru poemul „Cîntecul gintei latine". Banchetul a avut loc în sala Teatrului Naţional iar presa vremii spune că „pe masă, în faţa poetului se înălţa o uriaşă liră din patiserie, simbol al poeziei" („executată" de Casa Capşa, n.n.).

2 Juin 1878.

BANQUET
en l'honneur du Poète
V. ALEXANDRI
donné par
LES AMIS DE LA LITTERATURE.

MENU.

Consommé a la royale
a la St Germain

HORS D'OEUVRES ASSORTIS.

Timbales milanaises
Sterlet mayonnaise à la tartare
Filets de boeufs à la printanière
Aspics de foies gras en Caisses
Artichauds Sauce hollandaises

SORBET.

Marquise Cerises au Kirsch
Poulets nouveaux rôtis

SALADE.

Fromages assortis
Gateaux delices pistaches et Orange
Glace napolitaine

DESSERTS.

Fruits frais, fours glacés, Bonbons

Vins.

Madère
Vieux Cotnar
Medoc
Champagne frappé

Capsa

MENU.

JOCKEY-CLUB

Banquet des Courses du 12 Mai 18..

Potage Bisque
Petites Timbales Milanaises
Sterlets à la Marinière
Filets madère aux truffes
Foies gras en Bellevue
Asperges en branches
Marquises au Kirsch
Poulets de grains rôtis truffés
Salade verte
Fromages
Gâteaux Bonnier aux Pistaches
Glaces Surprises Capsa
Fraises nouvelles
Cantaloups
Bonbons

VINS

Cotnar 1870
St Julien. Champagne ...
Café ...

Menu servit de Casa Capşa la un banchet oferit de Jockey Club la 12 mai 1885. (Colecţia B.C.S.).



Fournisseur de plusieurs cours

CONFISERIE PARISIENNE

G. CAPŞA

ELÈVE DE LA MAISON BOISSIER DE PARIS

Bucarest, Rue de la Victoire.

BONBONNIERES

1895

Un cap de factură al Casei Capşa din 1895 pe care se pot vedea 12 medalii româneşti şi străine obţinute de firmă pînă la acea dată



PRIMA ÎNTRUNIRE GENERALĂ

A

CERCULUI DE STUDII

AL

CLUBULUI CONSERVATOR

LE POTAGE BISQUE
LES BOUCHÉES VICTORIA

LE STERLET FROID A LA RUSSE
LE FILET DE BŒUF S^T DENIS

LES SORBETS A L'ORANGE

LES BÉCASSES ET LES POULETS DE GRAINS RÔTIS
LA SALADE GAULOISE

LE FROMAGE

LES GÂTEAUX POMPADOUR
LA GLACE GRAND-ORATEUR
LES FRUITS
LES BONBONS

VINS

[illegible]

DRAGAŞANI

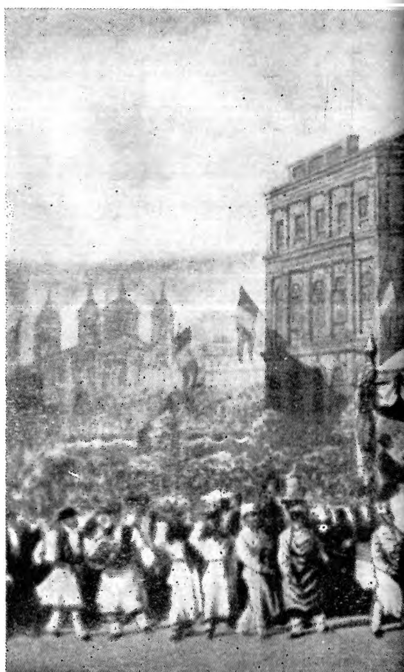
NICOREŞTI

[illegible]

CAFÉ — FINE CHAMPAGNE — LIQUEURS

CAPŞA, [illegible] APRILIE 1897

Menu servit de Casa Capşa la un banchet al Cercului de studii al Clubului Conservator la 4 aprilie 1897 (Colecţia B.C.S.). Ca şi în alte meniuri din epocă, remarcăm prezenţa sorbetului — îngheţată de portocale cu şampanie.



Cortegiul carului alegoric al cofetarilor şi restauratorilor la serbarea de la 11 mai 1881. Alături de carul alegoric, în fruntea lucrătorilor, se află Grigore Capşa.



Un banchet oferit de Asociaţia Comercianţilor Capitalei la 22 martie 1881 în sala Teatrului Naţional. Alcătuirea şi servirea menu-ului au fost asigurate de Casa Capsa.

JOBILEUL ÎNTÂIULUI TUN

15 Mai 1902

Supă de verdeţuri cu pateuri
Pesce ca la Calafat
Muschi cu trufe
Şuncă de Praga cu aspic
Marchisă de portocale cu curaçao
Friptură de pui de găină şi de curcă
Saladă de lăptucă şi castraveţi
Sparanghel cu sos de Dunăre

Brânzeturi
Prăjitură Capşa
Inghieţată-Bombe
Fructe
Compoturi
Cafea
Cognac

VINURI:
Madeira
Drăgăşani
Dealul mare
Bordeaux
Champagne

Capşa

Menu servit de Casa Capşa la 15 mai 1902 la Calafat unde s-a sărbătorit „Jubileul întîiului tun" cu ocazia împlinirii a 25 de ani de la tragerea primului obuz de tun în Războiul de Independenţă.



Plachetă de bronz reprezentîndu-i pe cei patru frați Capșa, bătută de către Societatea personalului „Casei Capșa" și înmînată conducătorilor ei cu ocazia împlinirii a șase decenii de activitate a firmei.



MENU

SOUPER

DU

CLUBUL TINERIMEI

CAVIAR PRESSÉ

CONSOMMÉ DE VOLAILLES

DINDONEAU FROID À LA GELÉE

JAMBON DE PRAGUE

AGNEAU RÔTI À LA BROCHE

SALADE DE SAISON

GLACE BOULE DE NEIGE

GÂTEAUX CAPSA

BONBONS

CORBEILLES DE FRUITS

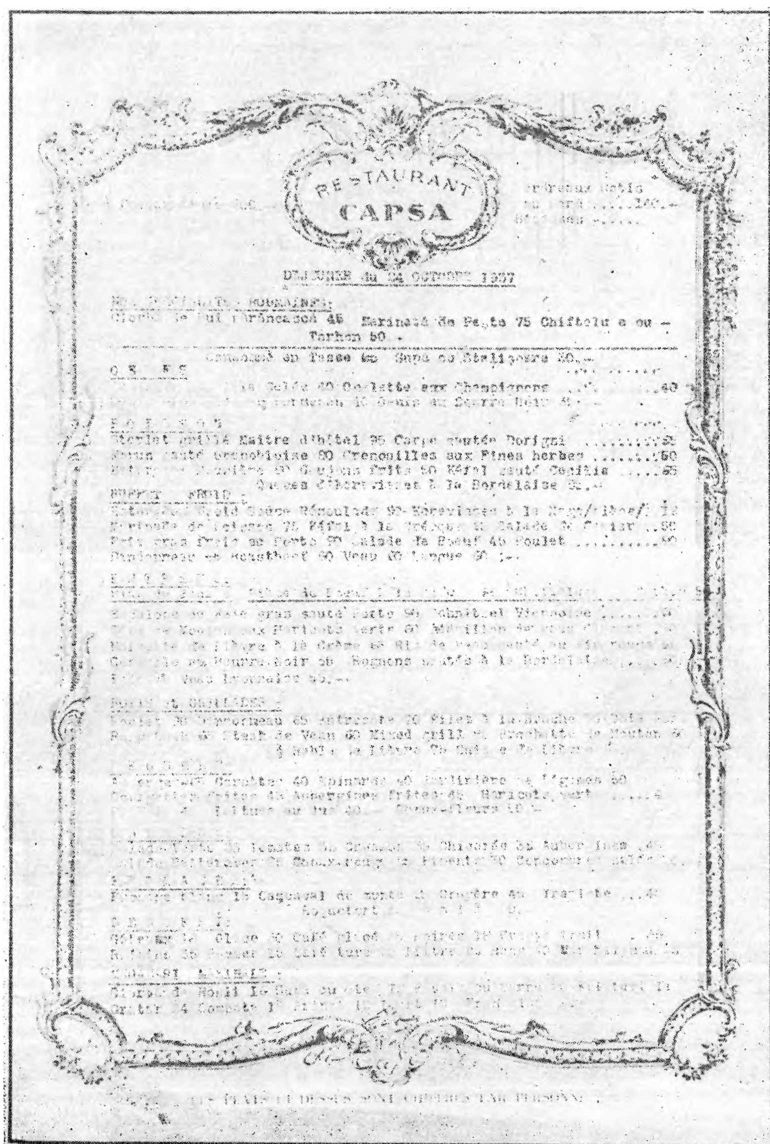
CAFÉ

VINS

DRAGASHANI CRU STIRBEY

POMMERY GRENO SEC FRAPPÉ

Menu servit de Casa Capșa la masa de revelion a Clubului tinerimii (31 Decembrie 1903). Și aici, ca și în alte menu-uri se întîlnesc bomboanele de ciocolată — specialitate a casei.



RESTAURANT
CAPSA

[illegible] 1937

[illegible] 45 Marinată de Peşte 75 Chiftelu[illegible]
[illegible] 50.

[illegible] Cotlette aux Champignons [illegible] 60

[illegible] Maitre d'hôtel 95 Carpe [illegible]
[illegible] 60 Grenouilles aux Fines herbes [illegible] 50
[illegible] à la Bordelaise [illegible]

[illegible] 75 [illegible] 45 Poulet [illegible]

[illegible] 60 Schnitzel Viennoise [illegible]

Listă de masă a Casei Capşa, scrisă în limbile română şi franceză, din ziua 24 octombrie 1937, care prezintă un sortiment foarte bogat şi variat de preparate.



Mareşalul Franţei, Joffre, oaspete al Bucureştilor în 1920. Cu această ocazie Casa Capşa a lansat delicioasele prăjituri „Joffre", care au „supravieţuit" pînă în zilele noastre. Fotografia poartă autograful mareşalului însoţit de mulţumirile sale aduse Casei Capşa (23 martie 1920).



Hotelul şi restaurantul Bucureşti (fost Capşa) azi.

LEI 15





editura sport-turism

LEI 15